

Peceno pile na soli



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1pile**
- **2 šakesoli**

Preprema

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Pile oprati i prosušiti krpom ili kuhinjskim ubrusom (bitno je da pile bude suvo).

U pleh, na sredinu, gde ce biti pile, rasporediti so. Staviti pile tako da prsima leži na podlozi od soli (voditi racuna da so bude rasporeena svuda ispod pileteta).

Peci na 180 stepeni 100 minuta. Tokom pecenja ne otvarati rernu. Gotovo pile izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, pa ga iseci, servirati i poslužiti.

Savet

Manje pile pecite sat vremena. Od svih naina peenja pileteta, ovaj nam je najomiljeniji. Meso je mekano, sono i nije isušeno. I sutradan bude ukusno. Probajte, prijatno.