

Piletina sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 (600-700 g)**pileta
- **malosoli**
- **malogril** mešavine zacina za piletinu
- **50 g**barene slanine
- **16 kom**suvih šljiva
- **2**krompira
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomaslinovog** ulja
- **50 ml**slatkog belog vina

Priprema

Suve šljive staviti u šerpu sa vodom i kratko prokuvati, samo toliko dok voda provri. Izvaditi ih iz vode i prepoloviti po dužini.

Barenu slaninu narezati na tanke listice. Pile posoliti i utrljati mešavinom zacina, zatim zadici kožu koliko god možete.

Ispod kože umetati listice slanine i polovine suvih šljiva.

Na kraju metalnim štapicem ili cackalicom zatvoriti pile da nadev ne iscuri prilikom pečenja. Krompir oprati, oljuštiti, naseci na kolutove te zaciniti solju i ljutom sudžuk paprikom.

U zemljani sud staviti malo maslinovog ulja, rasporediti zacinjene kolutove krimpira i na kraju staviti nadeveno pile.

Preliti sa malo maslinovog ulja i vinom. Zemljani sud poklopiti i staviti u rernu na 190 stepeni i peci 60 minuta.

Nakon 60 minuta zemljani sud otkriti, pile okrenuti i peci ga 10 minuta, zatim ponovo okrenuti da se i gornja strana zapece i peci 5 minuta.

Savet

Kako je tmurno i kišovito vreme odlučila sam da pripremim polovinu pileta u rerni i opet sam poželjela da to bude nešto drugaije nego što sam do sada radila. I odlučila sam da ispod kože nadevam osim sa barenom slaninom i sa suvim šljivama. Volim da koristim gotove mešavine zaina jer objedinjuje mnogo zainskog bilja, ali isto tako možete da dodate samo neke od sastojaka te mešavine. Grill smeša zaina za piletinu sadrži sledeće zaine: paprika, majina dušica, luk, beli luk, ruzmarin, biber, majoran, ubar, bosiljak, estragon