**Autor**Dragica Nevžala

ShareTweetSaveEmail

1

Neodoljiva aromatična piletina jedno je od mojih najdražih jela. Toliko je mekana i ukusna da nema jela s kojim bi se mogla usporediti. Miris pečenja iz pećnice je tek lagana uvertira za ono što nas očekuje. Posoljeno meso i posoljen oguljen krumpir staviti u pleh za pečenje. Zatim te namirnice posipati s medom, smeđim šećerom, limunovim sokom, protisnutim češnjakom i otopljenim maslacem. Pleh pokrijemo s folijom i pečemo 30 minuta na 200°C. Nakon toga skinemo foliju i pustimo meso i krumpir da se zapeče sa svih strana oko 20 minuta. U posebnoj posudi pomiješamo majonezu s jogurtom i sitno nasjeckanim vlascem te poslužimo uz ovo divno jelo.

400 g pilećih bataka
400 g krumpira
2 jušna žlica meda
2 jušna žlica smeđeg šećera
4 jušna žlica limunova soka
4 kom. češnja češnjaka
200 g maslaca
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 dash čvrstog jogurta
1 čajna žličica svježeg vlasca
1 čajna žličica soli



NAMIRNICE

400 g pilećih bataka
400 g krumpira
2 jušna žlica meda
2 jušna žlica smeđeg šećera
4 jušna žlica limunova soka
4 kom. češnja češnjaka
200 g maslaca
4 jušna žlica Zvijezda majoneze
1 dash čvrstog jogurta
1 čajna žličica svježeg vlasca
1 čajna žličica soli

Način pripreme

1

Neodoljiva aromatična piletina jedno je od mojih najdražih jela. Toliko je mekana i ukusna da nema jela s kojim bi se mogla usporediti. Miris pečenja iz pećnice je tek lagana uvertira za ono što nas očekuje. Posoljeno meso i posoljen oguljen krumpir staviti u pleh za pečenje. Zatim te namirnice posipati s medom, smeđim šećerom, limunovim sokom, protisnutim češnjakom i otopljenim maslacem. Pleh pokrijemo s folijom i pečemo 30 minuta na 200°C. Nakon toga skinemo foliju i pustimo meso i krumpir da se zapeče sa svih strana oko 20 minuta. U posebnoj posudi pomiješamo majonezu s jogurtom i sitno nasjeckanim vlascem te poslužimo uz ovo divno jelo.

Bolje picek u medu nego golub na grani
NAMIRNICENačin pripreme