**Autor**Mmrr

ShareTweetSaveEmail

1

Pileći batak i zabatak marinirati u začinima i luku. Peći u pećnici na 180C oko sat vremena. Nakon toga premazati meso mješavinom majoneze, parmezana i sušene kadulje te peći još desetak minuta dok ne poprimi zlatnu boju.
Šparoge blanširati, a u međuvremenu na maslacu popržiti češnjak i pancetu. Dodati blanširane šparoge na češnjak i pancetu, promiješati, a onda zaliti limunovim sokom, posoliti i popapriti.

1 kom. pileći batak i zabatak
1 prstohvat sol, papar, paprika
½ kom. luk
3 jušna žlica majoneze
2 jušna žlica parmezana
1 čajna žličica sušene kadulje
200 g šparoga
10 g pancete
1 kom. češnjak
½ kom. limuna
1 jušna žlica maslaca
1 čajna žličica sol, papar



NAMIRNICE

1 kom. pileći batak i zabatak

1 prstohvat sol, papar, paprika
½ kom. luk
3 jušna žlica majoneze
2 jušna žlica parmezana
1 čajna žličica sušene kadulje
200 g šparoga
10 g pancete
1 kom. češnjak
½ kom. limuna
1 jušna žlica maslaca
1 čajna žličica sol, papar

Način pripreme

1

Pileći batak i zabatak marinirati u začinima i luku. Peći u pećnici na 180C oko sat vremena. Nakon toga premazati meso mješavinom majoneze, parmezana i sušene kadulje te peći još desetak minuta dok ne poprimi zlatnu boju.
Šparoge blanširati, a u međuvremenu na maslacu popržiti češnjak i pancetu. Dodati blanširane šparoge na češnjak i pancetu, promiješati, a onda zaliti limunovim sokom, posoliti i popapriti.

Pile u zvjezdanom ogrtaču
NAMIRNICENačin pripreme