

Pečena piletina sa smokvama



NAČIN PRIPREME
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1,2 kg pilećih zabataka
800 – 1000 g smokava
300 g ljubičastog luka
60 ml maslinovog ulja
2 grančice svježeg peršina
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Piletinu posolite i ostavite da se marinira pola sata.

Smokve narežite na polovine, odvojite dvije polovine na stranu. Luk očistite i narežite na kriške.

Piletinu zapecite na strani kože u tavi 3 – 4 minute, prebacite u posudu za pečenje, okolo dodajte smokve korom prema gore, pokapajte s pola ulja, pecite na 180 °C oko 40 minuta.

Nakon 20 minuta pečenja prelijte meso sokom od pečenja.

Kad je meso pečeno, prelijte ga ponovno sokom od pečenja, dodajte četvrtine svježe smokve, pokapajte ih preostalim uljem, dekorirajte listićima peršina i poslužite.