


Pile pečeno s kiselim kupusom

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

1 pile (oko 1,5 kg)
50 g K Plus maslaca
500 g K Plus Kiselog kupusa
50 g slanine
Sol
Papir

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200 °C. Pile okrenite prsima na dasku, i kuhinjskim škarama izrežite kosti kralježnice uz rebra s jedne strane pa potom i s druge. Izravnajte pile i začinite soli i paprom. Natrljajte polovicom omekšalog maslaca.

Isperite kiseli kupus i dobro ga ocijedite. Dodajte ga u pleh, stavite komadiće preostalog maslaca te na njega stavite pripremljeno pile s kožom prema gore.

Pleh stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 55 minuta.

