

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
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200 °C. Pile okrenite prsim 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 omešalog 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.

