



Pile s medom i narančom

 NAČIN PRIPREME
srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

1 pile
1 naranča
1 žlica meda
1 glavica češnjaka
½ žličice majčine dušice
15 ml maslinovog ulja
Sol
Papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200°C. Pile posušite papirom, dobro posolite i popaprite (ne zaboravite unutrašnjost) te pospite majčinom dušicom.

Smjestite pile u lonac. Naranču prerežite na pola i jednu polovicu gurnite u unutrašnjost pileta s par češnjeva češnjaka. Drugu polovicu iscijedite te nakapajte po piletu. Premažite maslinovim uljem te oko pileta položite preostali češnjak, poklopite i pecite 1 h.

Otklopite i premažite pile žlicom meda koju ste razrijedili žlicom sokova od pečenja.

Pecite još 30 minuta otklopljeno pa ostavite pile da odmori 10 minuta. Servirajte uz mlince ili u sokove od pečenja uvaljajte kuhanu rižu dugog zrna.

Dobar tek!