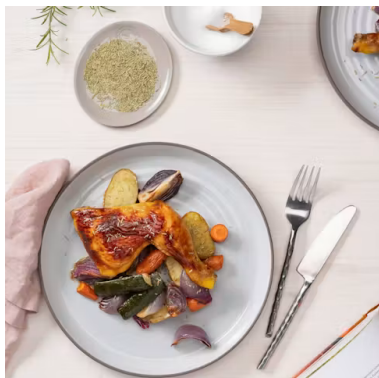




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom	Pileći bataci
3 kom	Češnjak, češnjevi
1 kom	Luk, veliki
500 g	Krumpir
	Maslinovo ulje
1 čajna žlica	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
3 jušna žlica	♦ Ružmarin sjeckani

Piletina s ružmarinom

⌚ 50–60 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 160 °C (347 °F) s pomoću postavke konvekcijskog grijanja.
- 2 U duboku posudu ulijte približno 1 cm maslinovog ulja, a zatim oljuštite češnjeve češnjaka i dodajte ih u posudu. Narežite luk na četvrtine i dodajte ga u posudu.
- 3 Batake začinite solju i paprom s obje strane.
- 4 Ogulite krumpire i ovisno o veličini narežite ih na polovice ili četvrtine, dobro ih začinite solju i dodajte u posudu s pečenjem.
- 5 Stavite je u pećnicu i nakon 15 minuta polijte s malo vode. Redovito je zalijevajte vlastitim sokom.
- 6 Za pečenje piletine potrebno je 40 do 45 minuta.
- 7 10 minuta prije završetka kuhanja ponovo obilno prelijte vlastitim sokom i posipajte većom količinom usitnjenog ružmarina.

SAVJET: Ružmarin nemojte dodavati ranije jer će izgorjeti i ostaviti izražen gorak okus.

