Piletina s ružmarinom

50–60 Min

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

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.