



Sastav 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 komada	Pileći bataci
3 komada	Čenovi belog luka
1 komada	Luk, veliki
500 g	Krompir
	Maslinovo ulje
1 kašičica	♦ Morska so, krupno mlevana
1 prstohvat	♦ Biber crni, celi
3 kašika	♦ Ruzmarin, seckani

Piletina sa ruzmarinom

⌚ 50–60 Min. ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Zagrejte pećnicu na 160 °C (347 °F) pomoću postavke za konvekciju.
- 2 Sipajte približno 1 cm maslinovog ulja u duboki pleh, oljuštite čenove belog luka i dodajte ih cele u pleh. Luk isecite na četvrtine i dodajte ga u pleh.
- 3 Posolite i pobiberite batak sa obe strane.
- 4 Oljuštite krompire i isecite ih na polovine ili četvrtine – u zavisnosti od veličine, izdašno ih posolite i dodajte u pleh.
- 5 Stavite u pećnicu i nakon 15 minuta prelijte sa malo vode. Redovno prelivajte saftom.
- 6 Priprema piletine traje 40–45 minuta.
- 7 Deset minuta pre kraja pripreme, još jedanput obilno prelijte i pospite izdašnom količinom drobljenog ruzmarina.

SAVET: Nemojte ranije da dodajete ruzmarin zato što će zagoreti i ostaviti snažan, gorak ukus.

