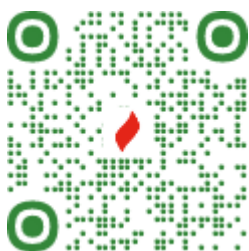




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Пилешки бутчета
3 бр.	Скилидки чесън
1 бр.	Лук, голям
500 g	Картофи
	Зехтин
1 ч.л.	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
3 с.л.	♦ Розмарин, едро нарязан



Пиле с розмарин

⌚ 50—60 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 160°C (347°F), като използвате настройката за конвекционно печене на фурната.
- 2 Изсипете приблизително 1 см зехтин в дълбок съд, обелете скилидките чесън и ги добавете цели в съда. Нарежете лука на четвъртинки и ги добавете в съда.
- 3 Подправете бутчетата със сол и черен пипер от двете страни.
- 4 Обелете картофите, нарежете ги на половинки или на четвъртинки в зависимост от размера, подправете обилно със сол и ги добавете в съда.

СЪВЕТ: Можете да добавите още зеленчуци по желание - например моркови и тиквички.

- 5 Поставете във фурната и след 15 минути залейте с малко вода. Обливайте често със соковете.
- 6 Пилето се нуждае от около 40 до 45 минути за готвене.
- 7 Десет минути преди да се сготви, разбъркайте добре още веднъж и поръсете обилно количество нарязан розмарин.

СЪВЕТ: Не добавяйте розмарина по-рано, тъй като той ще изгори и ще остави силен, горчив вкус.