

# Piletina ispod sača - peke

Vrlo jednostavno za pripremiti, brzo i ukusno. Povrće isjeckajte i poradajte na dno tepsije a zatim dodajte piliće (najbolje 2 kom prosječne tjelesne gradje). Dodajte još par rezervnih dijelova (batake, karabatake ili krila). Utrljajte šaku soli na meso a zatim ga premažite gušćijom mašću, dodajte senfa i začine po želji (obavezno alevu papriku, radi ukusa i kolor efekta).

Prilikom kontrole (60 minuta) prelijte meso mlakim pivom i isto ponovite nakon dodatnih 30 minuta.





### SASTOJCI

- \* 2-3 kg piletine
- \* 2 kg krompira
- \* 1 kg slatkog krompira
- \* luk
- \* mrkva
- \* + povrće po izboru
- \* alea paprika
- \* mlako pivo

### VRIJEME PRIPREME

15 minuta

### VRIJEME PEČENJA

2 sata

Količinu žara smanjite u odnosu na onu što ste koristili prilikom pečenja većih komada mesa. Vrlo je bitno da ispod tepsije stavite komade drveta koji će izgaranjem proizvesti dovoljnu količinu dima.

