


# Pečeni pileći zabatci s pireom od graška

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

1,5 kg pilećeg batka zabatka (4 komada)  
1 žličica dimljene paprike  
1 žlica K Plus maslinovog ulja  
1 žlica limunovog soka  
Sol

## Za pire:

800 g zamrznutog graška  
40 g K Plus maslaca  
Sol

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 180°C. Zagrijte na vatri posudu koja može u pećnicu i dodajte maslinovo ulje. Piletinu dobro začinite sa soli, dimljenom paprikom i maslinovim uljem. Zapecite je u posudi, dok ne porumeni s obje strane, oko 8 minuta.

Grašak isperite u toploj vodi i dobro ocijedite. Dodajte grašak i maslac oko piletine i pecite u pećnici poklopljeno oko 40 minuta.

Izvadite posudu iz pećnice i skinite poklopac. Izvadite grašak i prebacite ga sa sokovima od pečenja u drugu posudu sa strane.

Vratite piletinu u pećnicu bez poklopca još 10 minuta. Grašak usitnite štapnim mikserom u pire.

Servirajte pečenu piletinu s pireom i salatam.