


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.