



Piletina iz pećnice

Klasično pečenu piletinu zamijenite sočnim dijelovima crnog mesa koje prije pripreme natrljajte Vegetom. Jelo upotpunite svježim povrćem i sve zajedno ispecite u pećnici. Završnu notu jelu dat će mješavina s Vegetom pikant.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 4 batka i zabatka
- 1 žlica [Vegete](#)
- 4 žlice ulja
- 30 ml konjaka
- 200 g mrkve
- 200 g celerova korijena
- 500 g prokulica

Za premazivanje:

- 4 žlice maslinova ulja
- 2 žličice [Vegete pikant](#)
- 1 žlica limunova soka
- naribana limunova korica
- 2-3 žlice konjaka



Vrijeme pripreme: 1 h

Energetska vrijednost: 786 kcal / 3285 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Batke i zabatke natrljajte Vegetom i popecite u tavi na zagrijanom ulju. Pecite ih oko 5 minuta dok ne poprime zlatnožutu boje i podlijte s 2-3 žlice konjaka.
2. Popečeno meso stavite u zdjelu na toplo mjesto.
3. U istoj tavi popecite oguljenu mrkvu i celerov korijen narezane na kockice i očišćene prokulice.
4. Popečeno povrće s masnoćom stavite u kalup.
5. Po povrću rasporedite popečenu piletinu, podlijte s oko 100 ml vode, pokrijte aluminijskom folijom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200° C oko 30 minuta.
6. Nakon toga odstranite foliju, a komade mesa premažite mješavinom koju ćete pripremiti tako da, maslinovo ulje pomiješajte s Vegetom pikant, limunovim sokom i koricom te konjakom. Kalup vratite u pećnicu i pecite još oko 10 minuta.

Posluživanje

Ovako pečenu piletinu poslužite toplu ili hladnu.

Mała tajna

Vegeta dodana jelu na početku pripremanja pridonosi njezinu prožimanju sa sastojcima i isticanju osnovnog okusa jela. Dodana potkraj pripremanja, Vegeta je zaslužna za fini okus i hrskavu koricu mesnih jela.





Piletina iz pećnice

Moja bilješka

