



Печено Грил пиле

Фичо ќе ни покаже едноставен, а вкусен рецепт за печено пиле, надополнето со свежа салата и вкусен прелив.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

- 1 Грил пиле
- Малку путер
- Свежа жалфија

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:

- 100 мл пиво
- Маслиново масло

За САЛАТА ќе ви треба:

- Марула
- Јаболко
- Рукола
- Виолетова зелка
- Малку жалфија
- Сок од лимон

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 2 лажици сенф
- 1 лажица мед
- 1 лажица вода
- Малку сол

Чекор 1

Пилето премачкајте го со маслиново масло и лимон. Полека со рака одвојте ја кожата од месото за да направите простор во кој што ќе додадете неколку листа жалфија.

Поставете го пилето на апаратот за печење и со четче премачкувајте со пиво во текот на печењето. На тој начин кожата ќе стане покрцкава и повкусна.

Чекор 2

Додека пилето се пече, пригответе ја салатата. Марулата исечете ја на тенки ленти, руколата исто така, а од јаболкото ќе исечете тенки парчиња.

Со алатката за лупење ќе направите тенки ленти и од краставицата, а ќе исечкате и малку виолетова зелка.

Додадете малку жалфија, зачинете со сок од лимон и сол по вкус.



Чекор 3

За да го приготвите преливот за салатата, само убаво измешајте ги состојките додека да добиете хомогена смеса.

Чекор 4

Сервирајте го готовото пиле заедно со салатата, како што го прави тоа Фичо во видеото.

Совет

Делимано Апаратот за печење месо овозможува вкусен начин да испечете пиле во вашиот дом. Доколку не сакате жалфија, ставете зачини по желба.

Користени производи:



Апарат за гиро



Сантоку нож

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk