



# Pile pečeno s kiselim kupusom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

1 pile (oko 1,5 kg)  
50 g K Plus maslaca  
500 g K Plus Kiselog kupusa  
50 g slanine  
Sol  
Papir

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pećnicu zagrijte na 200 °C. Pile okrenite prsima na dasku, i kuhinjskim škarama izrežite kosti kralježnice uz rebra s jedne strane pa potom i s druge. Izravnajte pile i začinite soli i paprom. Natrljajte polovicom omekšalog maslaca.

Isperite kiseli kupus i dobro ga ocijedite. Dodajte ga u pleh, stavite komadiće preostalog maslaca te na njega stavite pripremljeno pile s kožom prema gore.

Pleh stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 55 minuta.