

“Dimljena“ piletina bez dima



 Simple

Ako vas zanima kako naš Dumba iz [Dumbine kuhinje](#) u svom stanu priprema “dimljeno” pile, čitajte dalje...

Svatko od nas ima svoj najdraži način pripremanja piletine, a danas vam donosim svoj. Kad nisam u mogućnosti paliti roštilj te ispeći pile na ražnju ili u smokeru, na red dolazi piletina pripremljena na ovaj način. Dry rub, odnosno kombinacija začina koju ćete pronaći u ovom receptu daju domaćoj piletini iz [mesnice Ravlić](#) daju posebnu notu, okus i aromu. Dry rub možete pripremiti i u većoj količini te ga u posudici s poklopcem čuvati i do 6 mjeseci. Dobar tek!





Cijelo pile nauljiti, posipati s dry rub-om, dobro utrljati i ostaviti tako preko noći u hladnjaku, pokriveno!

Izvaditi pile iz hladnjaka nakoliko sati prije pečenja da se temperira na sobnu temperature.

U vatrostalnu posudu ili dublji pleh staviti pile i neoguljeni, oprani i po pola prerezani luk, češnjak i jabuku. Posudu staviti u pećnicu na 150 C da se pile polako zagrijava zajedno sa pećnicom te peći ukupno cca 1 sat i 15 minuta, ovisno o jačini

pećnice (pratite kako izgleda nakon sat vremena).

Maknuti poklopac, pile premazati sa žličicom meda, podići temperature pećnice na 220 C i zapeći cca 20 min. Pile će izvana dobiti tamnu hrskavu koricu koja se stvara od začina koje ste u njega utrljali prije pečenja.

Tijekom ovih 20 minuta pripremiti prilog. Luk sitno narezati te izdinstati dok ne postane staklast. U tavu dodati svu rižu i sitno narezano povrće. Što se tiče povrća, možete ubaciti što god imate u hladnjaku. Gore su navedeni samo prijedlozi, kojima dodajem i sitno narezane bundeve, mahune, korabicu...

Dinstati par minuta te sve podlijevati temeljcem ili vodom tijekom kuhanja, pomalo, svaki put kad riža upije svu tekućinu. Ne ostaviti bez nadzora, povremeno miješati i kuhati cca 20 min. Na kraju u rižu dodati maslac, naribati parmezana po želji, dobro promiješati te ostaviti prije posluživanja barem 10 min da se lijepo sve poveže.