

Pile na turski način

<http://kruhai.blogspot.com/2011/10/pile-na-turski-nacin.html>

1 pile
šaka soli
posuda za pečenje
pećnica

Dobro oprati pile, na sredinu lima staviti veliku šaku soli i na sve to staviti pile. Položiti ga prsima prema dolje. Staviti peći u pećnicu zagrijanu na 250°C i peći točno jedan sat. Nema potrebe prekrivati folijom, prevrtati pile ili bilo što drugo. Pile će biti hrskavo, sočno, nemasno.

Narezati na lijepe komade i poslužiti uz rižu sa povrćem.

