

Medeno pile na krompiru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pileta
- 1 šargarepa
- 1 peršun
- 1 glavica crnog luka
- 500 g krompira
- maloulja
- malosoli
- malo zacinskog bilja

Za premazivanje pileta:

- 1 kašika meda

Priprema

Na ulju ispržiti sitno seckani crni lik, pa dodati celer, šargarepu. Dinstati 10-tak minuta, pa preruciti u vatrostalnu ciniju ili pleh. Staviti pola pileta preko sredine, posoliti i staviti zacín. Staviti da se pece u rerni na 200 C. Posle 45 minuta, pile okrenuti na drugu stranu, da se i s druge strane zapece i dobije rumenu boju. Pred kraj celo pile namazati 1 kašikom meda, vratiti minut u pecnicu.

Savet