

Peceno pilence



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 celopile**
- **4-5** krompira
- **4-5**šargarepa
- **2 kašičice** senfa
- **malo** crvene tucane paprike
- **malosoli**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Mešavinom ulja sa sa senfom i svim zacinama premažite pile. Pile stavite u vatrostalnu posudu i poklopljeno pecite oko pola sata. Isecen krompir i šargarepu, posolite, pobiberite dodajte zacine. Rasporedite sve u vatrostalnu posudu sa piletom poklopite i pecite još sat vremena. Pred kraj skinite poklopac i pecite još malo da porumeni... Poslužite sa sezonskom salatom.

Savet