

Peceno pile (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (2 kg)**celo pile
- **1 kg**krompra
- **2** vece šargarepe
- **1 manja glavica**crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **2 kašicice** soli
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malokarija**

Priprema

Pomešajte so, biljni zacin i kari i dobro utrljajte po piletu. Tako zacinjeno najbolje ostavite u frižideru preko noci zamotano u foliju. Stavite ga u tepsiju okolo poreajte povrce koje posolite. Krompir stavite ceo, šargarepu presecete na pola, a luk ceo. Nalijete vodom oko, 2 dl vode. Prekrijete folijom i pecete u rerni sat i po vremena na 220 stepeni. Zatim skinete foliju i pecete još pola sata. Ja tih pola sata ukljucim i ventilator. Al vrlo oprezno da ne izgori.

Savet

Možete i drugo povre, a i voe po želji da stavite. Šampinjone kao i suve šljive. Jedne prilike sam isekla manju glavicu slatkog kupusa na etvrtine.