

Pijano pile



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile oko 2 kg
- 1 kašikasuvog biljnog zacina
- 1 kašikasoli
- 1 kašicicabelog luka u prahu
- 1 flaša piva od 1/2 l
- povrce po izboru

Priprema

Pomešati zacine, pa utrljati u pile. Ostaviti u frižideru pokriveno najlonom da prenoci. Zatim pivsku flašu dobro oprati i skinuti sve etikete. Pile staviti na flašu i sve zajedno u pleh za pecenje. Potom otvoriti pivo, a oko svega staviti povrce po izboru (krompir, šargarepa, karfiol...). Ubaciti u rernu zagrejanu na 220 stepeni i peci oko sat vremena. Povremeno sipati po malo soli u pivo da peni. Pile peceno na ovaj nacin je izuzetno socno i ukusno.

Savet

.