

# **Peceno pile**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **110 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1pile**
- **po ukususo**
- **po potrebiulje**
- **1/2 kašiciceslatke zacinske paprike**
- **po potrebipivo**

## **Priprema**

Pile dobro oprati te ga prosušiti (obrisati ga krpom sa svih strana).

Potom, pile dobro usoliti i premazati slatkom zacinskom paprikom.

Staviti pile u pleh obložen pek papirom, preliti ga uljem i peci na 180 stepeni 45 minuta (tokom pecenja pile prelivati pivom).

Potom okrenuti pile na drugu stranu te i nju peci 45 minuta na 180 stepeni i prelivati pivom tokom pecenja.

Peceno pile izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, (kako bi se lakše iseklo).

## **Savet**