

Pile u pivu



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2cela piletka
- **2 kgkrompira**
- **malo (po ukusu)soli**
- **malo (po ukusu)suvog biljnog zacina**
- **po ukusumešavine zacina za piletinu**
- **malosenfa**
- **2 flašepiva**

Priprema

Pile namazati sa solju, zacinom, senfom. Tako pripremljeno pile staviti na flasu piva (naravno otvorenu, punu). Flasu sa pivom i piletom staviti na pleh oko njega staviti ocišcen opran posoljen krompir. Sve zajedno staviti u jako zagrejanu rernu i peci sve dok pile ne bude rumeno i mekano. Ako vam rerna na bude jaka pivo nece moci da izlazi i nece prelivati pile i krompir, ne bojte se flase piva ne pucaju jer su vatrostalne. PRIJATNO!!!!

Savet