

Reš peceno, slasno pojedeno



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (1,5 do 2 kg)**pile
- 3šargarepe
- **3 kašike**pacije masti
- 3krompira
- **100 g**šampinjona
- 1vezica svežeg bilja timijan
- ruzmarin i oregano

Priprema

Pile utrljamo sa so i biber pod kožu gde je belo meso stavila sveže zacine: timijan, ruzmarin i oregano. I da sam pekla na pacioj masti, koju mi je jedna prijateljica poklonila. Svo povrce ocistimo i dodamo.

Pecemo u rerni 30 minuta na 220 C. S vremena na vreme pile i ostalo prelivamo istopljenom masti iz pleha.

Nisam mogla da odolim da dodam i ovo Leba i masti, joj joj

Savet

Prvi put sam nešto pekla na paijoj masti, mada kad sam videla u radnji koliko košta mislim kad potrošim ovu koju sam dobila bie i zadnji.