

Piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pile (oko 2 kg)
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** aleva paprike
- **1 kašičica** karija
- **1 kašičica** cilija u prahu
- **1/2 kašičice** bibera u prahu
- **150 g** margarina
- **1** limun

...i još:

- **600 g** krompira
- **5 cešnj** a belog luka
- aleva paprika
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Sve navedene zacine za pile sjediniti i dobro utrljati u meso. Pokriti folijom i ostaviti u frižideru 1 sat.

Krompir ocistiti (ako su veci iseci ih na pola) i staviti u dublji sud. Posuti ih biozacinom i alevom paprikom (po želji) i promešati. Dodati krupnije secen beli luk, pa sve preliti sa malo ulja. Dobro izmešati da se svaki krompir

uvalja u ulje i zacine.

Uzeti pekac i sipati ulje 1/2 prsta visine. Pile preseći po sredini (ne skroz) i staviti ga u pekac, kao na slici. Okolo rasporediti krompir i limun, isecen na cetvrtine. Margarin rastopiti i vrelim margarinom prelitati pile i krompir. Poklopiti pekac i staviti da se pece, prvih pola sata na 200 stepeni, pa smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci pile još dva sata.

Posle isteka datog vremena izvaditi pekac, otklopiti, pa ako je potrebno vratiti da se još zapece. Ja nisam vracala i evo kako je ispalo..

Savet