

Peceno pile sa paprikama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 6 svežih paprika
- 1 dl ulja
- 1 glavica belog luka
- 1 kašika zacina
- mleveni biber
- so

Priprema

Ocistiti i sitno iseckati glavicu belog luka, dodati kašiku zacina, malo soli i mlevenog bibera, izmešati, pa ovom masom natrljati ocisceno pile spolja i iznutra. Staviti u sud za pecenje, preliti uljem i peci u zagrejanoj rerni. Kada je skoro peceno, oko njega staviti 6 svežih ociscenih paprika i dopeci. Služiti uz pire ili obaren krompir.

Napomena: ako nema svežih paprika mogu se staviti paprike iz zamrzivaca.