

Pile na konzervi piva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 celo pile
- 1 **konzerv**piva, bilo kakvog
- mešavina zacina koje volite
- malo ulja za premazivanje pileta

Priprema

Propremimo sastojke.

Mi smo koristili takozvani marokanski splet zacina (rub = Pomešamo 1 kašicicu aleve paprike, 1/2 kašicice kima u prahu, 1/2 kašicice cimeta, 1/4 kašicice soli, 1/4 kašicice umbira u prahu i 1/4 kašicice sveže mevenog crnog bibera.

Operemo pile spolja i iznutra pa ga osušimo kuhinjskim papirom. Istrljamo pile sa malo ulja, pa onda utrljamo zacine. Otvorimo pivsku konzervu, pa polovinu sadržaja sipamo u posudu na kojoj ce pile stajati. Uхватimo pile za oba bataka pa ga natakemo na pivsku konzervu.

Zatim ga stavimo na posudu u koju smo ranije usuli polovinu piva. Stavimo u rernu*, pecemo 1 sat i 30 minuta na 200 stepeni Celzija. S vremena na vreme možete pile pramazivati sa malo ulja. Ako želite posle 50 minuta, možete u tepsiju ispod pileta dodati kao mi, krompir i tikvice.

Savet

Viala sam ovaj recept ali nikako da se nakanim da ga napravim. Verovatno zato što pivo ne pijem, pa mi je i kad bih se setila recepta baš to nedostajalo. Koja greška. Recept je vrlo jednostavan, a ukus je fantastian! Garantujem da sonije meso i hrskaviju kožicu, a sve sa jednog pileta nikad niste jeli :)