

Peceno pilence



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **1 celopile**
- **4-5 krompira**
- **4-5 šargarepa**
- **2 kašicice** senfa
- **malo** crvene tucane paprike
- **malosoli**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**

Preparacija

Mešavinom ulja sa sa senfom i svim zacinima premažite pile. Pile stavite u vatrostalnu posudu i poklopljeno pecite oko pola sata. Isecen krompir i šargarepu, posolite, pobiberite dodajte zacine. Rasporedite sve u vatrostalnu posudu sa piletom poklopite i pecite još sat vremena. Pred kraj skinite poklopac i pecite još malo da porumeni... Poslužite sa sezonskom salatom.

Savet