

Peceno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **po ukusu**
- **po potrebi**ulje
- **1/2 kašičice**slatke zacinske paprike
- **po potrebi**pivo

Priprema

Pile dobro oprati te ga prosušiti (obrisati ga krpom sa svih strana).

Potom, pile dobro usoliti i premazati slatkom zacinskom paprikom.

Staviti pile u pleh obložen pek papirom, preliti ga uljem i peci na 180 stepeni 45 minuta (tokom pecenja pile prelivati pivom).

Potom okrenuti pile na drugu stranu te i nju peci 45 minuta na 180 stepeni i prelivati pivom tokom pecenja.

Peceno pile izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohladi, (kako bi se lakše iseklo).

Savet