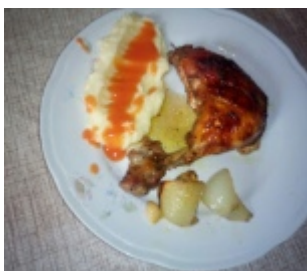


## Aromaticna piletina (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1** celopile
- **2** glavicecrnog luka
- **4-5** cenabelog luka
- **2** lovorova lista
- **2-3** granciceruzmarina
- **po potrebi**mešavina suvih zacina
- **1** kašikasenfa
- **2-3** kašikesirceta od maline (po želji drugo)
- **4-5** kriškilimuna
- **50** gmaslaca
- **malomasnoce** za podmazati pleh

### Priprema

Pile iseci na komade i zaciniti mešavinom zacina. Ja sama pravim mešavinu, ali možete uzeti gotovu mešavinu za piletinu. Premazite je senfom i poređajte u posudu za pecenje. Staviti lovor, beli luk, crni luk secen na krupnije i ruzmarin. Pospite po piletini vocester sos i sirce od malina. Stavite kriške limuna i kocke maslaca na piletinu. Stavite u zagrejanu rernu na 200 C i pecite oko 35-40 minuta zavisno od rerne, da porumeni. Negde na polovini pecenja ocedite tecnost koju je piletina pustila, možete malo politi uljem i vratite da se zapece. Tecnost što ste ocedili možete ukuvati i dobiti sos. Uz meso napravite pire od krompira i paradaj sos.

### Savet

Sirše od malina možete sami napraviti. U sirše dodajte pasirane maline i za dan dva možete koristite.