

Aromaticna piletina (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 celopile**
- **2 glavice crnog luka**
- **4-5 cenabe belog luka**
- **2 lovorova lista**
- **2-3 granciceruzmarina**
- **po potrebime** 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 poreajte 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

Sire od malina možete sami napraviti. U sire dodajte pasirane maline i za dan dva možete koristite.