

Ukusno peceno pile u marinadi od meda i zacinskih trava



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vece (oko 2 kg)** domace pile
- **1 kg** krompira
- **2** šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **4** kašikeulja
- **po potrebi** so

Marinada za pile:

- **3** kašike biljnog zacina
- **1/2** kašičice karija
- **malo** mlevenog ruzmarina
- **malo** mlevenog majcine dušice
- **1/2** kašičice aleve paprike
- **1** kašik meda
- **malo** bibera
- **4** kašike maslinovog ulja
- **100 ml** belog vina

Priprema

Uzeti dobro kvalitetno domace pile, oprati ga dobro i osušiti ga papirnim ubrusom. Spremiti marinadu od zacina, meda i zacina aleve paprike, malo karija malo bibera maslinovog ulja. Sve dobro pomešati i dobro

namazati pile odozgo i unutra i odozdo i ostavite ga bar desetak minuta na sobnoj temperaturi da malo upije te divne mirise bilja. Sad podmazati pleh uljem i možete dodati i 1 kašiku masti i staviti pile koje sta pokrili folijom da se pece na 220C nekih dvadesetak minuta onda izvaditi iz rerne i dodati kropir sa povrcom i zacinima doliti belo vino i vratiti u rernu smanjiti temperaturu na 180C i peci pile uz povremeno okretanje i prelivanje sokom koje ce ispustiti pile. Pile je gotovo kad dobije lepu zlatno žutu boju, a povrce bude mekano.

Savet

Kad pile izvadite iz rerne, ostavite ga nekih 15-20 minuta da upije sve sokove i divne mirise za?inskh trava pa ga tek onda servirajte uz prilog i salatu.