

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 glavicacrnnog luka**
- **4 cenabelog luka**
- **4 kašike ulja**
- **po potrebiso**

Marinada za pile:

- **3 kašike biljnog zacina**
- **1/2 kašice karija**
- **malo mlevenog ruzmarina**
- **malo mlevenemajcine dušice**
- **1/2 kašice aleve paprike**
- **1 kašikameda**
- **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 povrcem i zacinima doliti belo vino i vrati 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 zainskh trava pa ga tek onda servirajte uz prilog i salatu.