

Peceno pile sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pile (oko 1,5kg)
- **oko 900 g** mladog krompira
- **3** veće zelene paprike
- **1** manja glavica luka
- **par** kašika ulja
- **1** kašika mešavine začina za piletinu
- **1** kašika mešavine začina za krompir
- **po** ukusu soli

Priprema

Pile ocistiti i oprati. Posušiti i začiniti začinom za piletinu. Krompir oguliti, oprati i posušiti (ako je veći narezati), pa začiniti. Paprike prerezati na pola, a očišćen luk na listice. Pleh premazati uljem; staviti pile. Preko rasporediti krompir, narezan luk... Poklopiti krompir paprikama. Pokapati uljem; paprike posoliti.

Staviti u pecnicu, zagrijanu na 210 C. Nakon 20-tak minuta, pile okrenuti. Temperaturu smanjiti na 190 C i peći još 20-tak minuta. Ponovno okrenuti pile, pa peći još 7-8 minuta. Poslužiti toplo!

Savet