

Pile na Draganin nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pile 1,3-1,5 kg tezine
- 1limun
- 1pomorandža
- 3-4 **cenabelog** luka
- 2-3 **grancicesvežeg** ruzmarina
- 70 gmaslaca
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **maloulja**

Priprema

Dobro očišćeno i oprano pile posusiti krpom ili papirnim ubrusima. Pažljivo, gde je moguće (gde pocinju grudi i pozadi gde pocinju lea) odvojiti kožicu što više pa izmei mesa i kože stavlјati komadice putera. Pile dobro posoliti i pobiberiti iznutra i spolja. Premazati pile sa maslacem i spolja.

Dobro oprane limun i pomorandžu iseci na kolutove, a beli luk ocistiti.

U untrasnjost pileta poreati, uzduz, kolutove citrusa, dodati beli luk i ruzmarin. Pile zatvoriti ili cackalicom ili grancicom ruzmarina.

U tepsiju sipati malo ulja i cašu vode položiti pile i tepsiju zatvoriti folijom i staviti u rernu da se pece, prethodno zagrejanu na 190°C.

Peci pile sat vremena, a onda skinuti foliju i na 220°C peci da pile porumeni. Peceno izvaditi iz rerne i preliti ga saftom iz tepsije.

Prohlaeno pile poslužiti uz prilog. Ovom prilikom poslužen je pirinac sa kikirikijem, sos od avokada i zelena salata.

Savet

Ovako spremljeno pile poslužila nam je naša kuma Dragana, inae vrsna domaica. Moram rei da je ovako spremljeno pile veoma ukusno i izuzetno sono emu su doprineli kako citrusi tako i maslac. Jednostavno reeno uživali smo.