

Pile na pivkanu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** pile
- **1** pivo sa ukusom grejpa
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** belog luka
- **pola kašičice** bibera
- **maloperšuna**
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** zacina
- **1500 g** krompira
- **300 g** šargarepe
- **300 g** brokoliya
- **300 g** karfiola

Priprema

So, beli luk, biber, persun, zacin izmešati. Pile namazati sa maslinovim uljem i utrljati zacine na pile i u unutrašnjost. Pile staviti u kesu da prenoci u frižideru. Zatim sutradan flašu sa pivom oprati obmotati folijom i na nju staviti pile. Povrce iseci i složiti po dnu tepsije, posoliti povrce po ukusu. Staviti u rernu na 220 stepeni 30 minuta i još 20 minuta na 250 stepeni. Prilikom pečenje pivo lagano curka po piletu i sliva se na povrce. Vrlo je ukusno. Prijatno

Savet