

Pile u pivu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 cela pileta
- 2 kg krompira
- malo (po ukusu) soli
- malo (po ukusu) suvog biljnog zacina
- po ukusu mešavine zacina za piletinu
- malo senfa
- 2 flašepiva

Priprema

Pile namazati sa solju, zacinom, senfom. Tako pripremljeno pile staviti na flasu piva (naravno otvorenu, punu). Flasu sa pivom i piletom staviti na pleh oko njega staviti ociscen opran posoljen krompir. Sve zajedno staviti u jako zagrejanu rernu i peci sve dok pile ne bude rumeno i mekano. Ako vam rerna na bude jaka pivo nece moci da izlazi i nece prelivati pile i krompir, ne bojte se flase piva ne pucaju jer su vatrostalne. **PRIJATNO!!!!**

Savet