

## *Pietina u medu sa sosom od graška*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pile prosečne težine
- 100 ml meda
- po ukusu aleve paprika
- suvi biljni začini
- so
- biber

#### **Sos:**

- 500 g smrznutog graška
- 2-3 cenabelog luka
- 50 g margarina
- 1-2 kašike brašna
- 300 ml mleka

### **Priprema**

Pile oprati, narezati na komade, posuti začинима, pouljiti i premazati medom, ostaviti malo da se prožmu ukusi. Grašak obariti u slanoj vodi. Pile staviti u vatrostalnu posudu, naliti marinadom i peći. Pred kraj skinuti poklopac i pustiti da se uhvati hrskava korica. Na malo margarina brzo propržiti beli luk, da pusti miris, pa dodati brašno. I njega kratko pržiti, koliko da promeni boju. Naliti mleko, dodati grašak, začine i ostaviti da se krčka na tihoj vatri. Po potrebi, nalivati vodom u kojoj se kuvao grašak, da sos ne bi bio previše gust. Na zagrejan tanjir poslužiti komade pile, dodati sos od graška, služiti toplo.

**Savet**