

Peceno pile (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (2 kg)celo pile**
- **1 kgkrompra**
- **2 vece šargarepe**
- **1 manja glavicacrnog luka**
- **2 cenabelog luka**
- **2 kašicice soli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malokarija**

Priprema

Pomešajte so, biljni zacin i kari i dobro utrljajte po piletu. Tako zacinjeno najbolje ostavite u frižideru preko noci zamotano u foliju. Stavite ga u tepsiјu okolo poreajte povrće koje posolite. Krompir stavite ceo, šargarepu presecete na pola, a luk ceo. Nalijete vodom oko, 2 dl vode. Prekrijete folijom i pecete u rerni sat i po vremena na 220 stepeni. Zatim skinete foliju i pecete još pola sata. Ja tih pola sata ukljucim i ventilator. Al vrlo oprezno da ne izgori.

Savet

Možete i drugo povre, a i voe po želji da stavite. Šampinjone kao i suve šljive. Jedne priliike sam isekla manju glavicu slatkog kupusa na etvrtine.