

pečeno pile sa krumpirom i povrćem



Najbolji recept za pecenu piletinu u loncu. Meso spadaš sa kostiju i toliko je socno i ukusno. Češće ćeš i peci pile jer nema spricanja po pećnici. Sasvim jednostavan i lagan recept, ali ga peces uz loncu još bolji. Čak i da nemaš dutch oven ovo možeš raditi u običnom loncu sa poklopcem, znam jer sam probala.

Bitno je da na dno staviš povrće koje želiš da se pile ne zalijepi.

Onda i ti sicni sokovi od pileta padaju po povrću i krumpiru.

Ostane ti i taj tic sa kojim zalijes meso i to sve onda bude super savršeno.

Možeš staviti brdo začina jer neće izgoriti.

Ja ti ostavljam recept za pile kilaze 1,5 kg. Ako želiš isprobati okus pečene piletine koja se meni najviše sviđa

A ovisno o tome koliko ti je pile teško toliko i peces.

Recept

1 pile

1kg krumpira

2-3 mrkve

1 luk

1 paprika

3 žlice ulja

Začini:sol,papar, vegeta, ruzmarin, bosiljak, češnjak u prahu, dimljena crvena paprika, peršin

Sve začine izmijesaj zajedno, dio posipaj po krumpiru i mrkvi a dio po piletini. Začine sa uljem utrljaj u pile, također krumpir i mrkvu promijesaj. Na dno lonca stavi luk i

papriku, pa krumpir i mrkvu i na vrh pile. Zaliј sa 1dcl vode u koju dodaj par kapi limuna ako ga imaš ako ne ne.

Poklopi I peci 1h na 200 sa tim da na pol pečenja okrenes pile. Nakon sat vremena otklopi i tako peci još 20 minuta.

#pecenopile#pile#holeroastedchicken#chicken#dutchoven#cooking