



Pečeno pile s limunskom bombom i pečenim povrćem

⌚ 60–70 Min   

Priprema

- 1 Zarežite kožu pileta, namažite začinskom mješavinom i poskropite uljem, zatim probušite kuhani limun i nadjenite njime pile. Povežite pile kuhinjskim koncem. Pecite pile na limu s narezanim korjenastim povrćem, češnjakom, lukom i temeljcem 1 sat na 220 °C (428 °F).
- 2 Pečeno povrće začinite začinima za grill i maslinovim uljem te stavite u pećnicu zajedno s piletom, ali na zasebni lim. Kad je pile pečeno, jednostavno isključite pećnicu i ostavite povrće na toplom.
- 3 Procijedite sok od piletine i čuvajte na toplom.
- 4 Izrežite pile i složite na tanjure s pečenim povrćem i sokom.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom.	Pile (pribl. 1,5 kg)
1 kom.	Organskog limuna, veliki
1 kom.	Luka, neoguljenog
500 g	Korjenastog povrća (mrkva, celer) i poriluk
4 kom.	Češnja češnjaka, neočišćena
200 ml	Temeljca
1 vrećica	♦ Pečena piletina mješavina začina
	Maslinova ulja

Za pečeno povrće

2 kom.	Paprike babure
1 kom.	Tikvice
1 kom.	Patlidžana
1	Šaka cherry rajčica
1 jušna žlica	

