



Лимоново печено пиле със зеленчуци на фурна

⌚ 60—70 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Цяло пиле (ок. 1,5 kg)
1 бр.	Лимон
1 бр.	Лук
500 g	Зеленчуци (морков, целина, праз)
4 скилидки	Чесън
200 ml	Бульон
1 бр.	♦ Микс за печено пиле
	Зехтин

За зеленчуците

2 бр.	Чушки
1 бр.	Тиквичка
1 бр.	Патладжан
1 шепа	Чери домати
1 с.л.	♦ Микс за печено пиле

- 1 Сварете лимона в тенджера за няколко минути, за да го почистите оптимално. Нарежете зеленчуците за пилето на малки парченца и заедно с чесън и лука ги сложете в дълбока тава. Залейте с бульона.
- 2 Намажете пилето с микс за печено пиле. Надупчете лимона и го сложете в пилето. Намажете със зехтин и завържете заедно бутчетата с кухненски конец. Поставете пилето върху зеленчуците и опечете във фурната на 220°C за час.
- 3 Нарежете тиквичката, патладжана, чушките и чери доматиите и овкусете с микс за печено пиле и зехтин. Прехвърлете в тава и я сложете да се пече под пилето за последните 30 минути от готвенето.
- 4 Изключете фурната щом стане готово пилето и гръжте зеленчуците на топло.
5. Прецедете соса от пилето и нарежете. Сервирайте пилето със зеленчуците, поляти с малко сос.

