

Portugalska piletina

1 celo pile
1 kg krompira
2 glavice crnog luka
1 dl ulja

Marinada

1 dl maslinovog ulja
sok jednog limuna
rendana kora jednog limuna
3 čena belog luka
2 kašičice soli
1 kašičica bibera
1 kašičica slatke aleve paprike
 $\frac{1}{2}$ kašičice ljute tucane paprike
1 kašičica sveže nane

Prilog

400 g brokolija

Način pripreme

1. U blender staviti sve sastojke za marinadu i dobro izmešati.
2. Pile iseći po dužini leđa na pola, tako da grudi ostanu spojene.
3. U posudu za mariniranje staviti pile i preliti marinadom. Marinadu dobro utrljati u meso i ostaviti da odstoji 2-3 sata.
4. U tepsiju za pečenje staviti krompir u ljusci isečen na kriške, dobro ga nauljiti i posoliti. Preko njega staviti luk isečen na rebarca i marinirano pile. U tepsiju nasutii 2 dl vode.
5. Peći u rerni na 190 stepeni oko 20 minuta prekriveno aluminijumskom folijom i oko 20 minuta bez folije.
6. Servirati toplo sa barenim brokolijem.