


Печено с билки пиле с кореноплодни зеленчуци


4 порции

СЪСТАВКИ

1 цяло пиле
 1½ лимон
 1 сладък картоф
 ½ **корен целина**
 2 топинамбура (земни ябълки)
 4 глави цвекло от различни видове
 6 моркова от различни видове
 20 г мащерка
 20 г розмарин
 20 г листа градински чай
 3 с. л. зехтин
 2 глави червен лук
 1 глава чесън
 1 стрък зелен лук
 50 г безсолно **масло**
 200 г пълномаслен гръцки **йогурт**
 морска сол на люспи
 пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
 УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Загрейте предварително фурната до 180°C. Обелете сладкия картоф, разрежете го наполовина и го нарежете на дебели сламки. Обелете корена целина и го нарежете на дебели сламки. Обелете и нарежете на четири главите цвекло. Обелете земните ябълки. Отрежете зеленината на морковите, разполовете всеки морков по широчина, а след това по дължина. Нарежете главите лук по дължина. Разполовете цялата глава чесън по широчина.

Овкусете цялото пиле с морската сол на люспи, като я втривате в кожата. Разрежете лимона наполовина и също го втрийте в кожата на пилето. Разрежете лимона на четвъртини и го пъхнете във вътрешността на пилето заедно с мащерката, розмарина и градинския чай.

Прехвърлете зеленчуците върху лист хартия за печене. Добавете зехтина, овкусете със сол и разбъркайте добре. Сложете пилето отгоре и го поставете във фурната, предварително загрята до 180°C и печете припл. 1,5 часа.

Междувременно, пригответе масло с билки, като стопите маслото в тенджерка с дълга дръжка на ниска температура. Добавете останалия розмарин, мащерка и градински чай, разбъркайте и оставете да къкри бавно приблизително 2 минути. Свалете от котлона и оставете настрана. Приблизително 10 минути преди края на времето за печене, полейте пилето със стопеното масло с билки.

За да пригответе соса за топене с йогурт, нарежете на ситно зеления лук, а след това добавете кората и сока на останалия лимон. Сложете в купа заедно с гръцкия йогурт и зехтина, овкусете със сол и пипер и разбъркайте добре. След като пилето със зеленчуци е готово, извадете го от фурната и го оставете да престои припл. 10 мин, преди да го нарежете. Сервирайте със соса за топене от йогурт! Добър апетит!