

## *Marinirana piletina sa krompirom i šampinjonima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** pile
- **1 kg** krompira
- **400 g** šampinjona
- **1/2 kašičice** sušenog ruzmarina
- **1/2 kašičice** origana
- **1/2 kašičice** sušenog bosiljka
- **1** limun - sok
- **2** cenabelog luka
- **3 kašičice** senfa
- **2 kašike** maslinovog ili običnog ulja
- **po ukusu** so
- mleveni biber

### **Priprema**

Pile iseci na lenoj strani, otvoriti ga i pritisnuti da se raširi. Posoliti, pobiberiti i namazati marinadom sa svih strana. Za marinadu sjediniti začine, ulje, limunov sok, beli luk sitno narendati ili ga pustiti kroz presu, senf. Umotati u foliju i ostaviti u frižider da prenoci.

Podmazati pleh u kojem ćemo peći pile pa dodati šampinjone i krompir i sipati malo vode. Peći u rerni zagrejanom na 250 stepeni oko 40 minuta.

**Savet**