

# **Marinirana piletina sa krompirom i šampinjonima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1pile
- 1 kgkrompira
- 400 gšampinjona
- 1/2 kašicicesušenog ruzmarina
- 1/2 kašiciceorigana
- 1/2 kašicicesušenog bosiljka
- 1limun - sok
- 2 cenabelog luka
- 3 kašicicesenfa
- 2 kašikemaslinovog ili obicnog ulja
- po ukususo
- 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 zacine, 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 cemo peci pile pa dodati šampinjone i krompir i sipati malo vode. Peci u rerni zagrejanoj na 250 stepeni oko 40 minuta.

**Savet**