Peceno pile sa krompiricima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**pileta
- **1 kg**krompira
- **malo**ulja
- **50 g**senfa
- **po želji** so
- **malo**suvog biljnog zacina

Priprema

Pile oprati, usoliti i premazati senfom. Staviti u pleh ili vatrostalnu ciniju, dodati ulje, malo vode i peci na temperaturi od 180 stepeni 40 minuta. Kada pile bude polu peceno ubaciti predhodno isecene krompirice uvaljane u zacin. Ostaviti da se pece još 20 minuta dok krompiri ne požute. Prijatno!

Savet