

Aromaticno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- 1pile
- 60 gputera
- 2 kašikesitno sjecenog svežeg peršuna
- 1 kašicicasuvog ruzmarina
- 1 kašicicasuvog bosiljka
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Pile oprati i dobro posusiti suvi ruzmarin i bosiljak. Puter izmiješati sa peršunom, bosiljkom i ruzmarinom pa premazati pile sa unutrašnje i spoljne strane. Zavuci komade putera ISPOD kože. Znaci lagano podici kožu da ne bi pukla i zavuci komade putera izmeu mesa i kože.

Tako spremljeno pile staviti u vatrostalnu posudu tako da su mu prsa okrenuta na gore i peci u prethodno zagrijanoj pecnici na 190 C oko 1 sat ili dok se ne uhvati korica.

Savet