

Punjeno pile sa krompirima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pile
- 600 gkrompira
- 200 gsvežih šampinjona
- 200 gpraziluka
- 1 vezicaperšuna
- 2šargarepe

Priprema

Pile odmrznuti ukoliko je bilo u zamrzivacu.

U ulju propržiti praziluk i pecurke. Dodati suvi biljni zacin.

Kao i šargarepu i naseckan peršun.

Drvenom kašikom puniti pile pripremljenom smesom.

Krompir oljuštiti iseci na komade i nareati pored pileta.

Pouljiti, posipati suvim biljnim zacinom i staviti u rernu da se pece.

Kada je gotovo, iseci na komade i poslužiti sa krompirom.

Savet

Preukusno... Najtoplije preporučujem.