

Aromaticno pile na krompiru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pile
- **nekoliko**krompira srednje velicine
- 1 **glavica**crnog luka
- 3 **cen**abelog luka
- 1 **kašika**senfa
- 2 **kašike**aleve paprike
- 1 **kašika**maslinovog ulja
- 1 **vezica**peršuna
- 1 **kašika**ruzmarina
- so i biber
- **200 g**kisele pavlake

Priprema

U dublji vatrostalni sud ubaciti isecen krompir, iseckan beli i crni luk, ulje i zacine, pa izmešati kašikom. U drugu posudu stavite pile i njega utrljajte sosom napravljenim od pavlake, aleve paprike, 1 kašike ruzmarina, 2 kašičice soli, 1 kašičice bibera i senfa.

Kada je pile dobro prekriveno sosom, smestite ga preko krompira, nalijte malo vode, prekrijte folijom i peci u rerni oko 2 sata. Zato što se pece na blagoj vatri i jer je premazano pavlakom, pile ce dobiti lepu koricu, a nece izgoreti.

Savet