

## *Pile i krompiri*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**pile
- **5-6**krompira
- **zacin**iso, mješavina zacina
- **1** **glavica**crnog luka
- **1** **grancica**ruzmarina
- **1** **cen**bijelog luka
- **po potrebi**ulje

### **Priprema**

Pile zaciniti po ukusu, pa u pile staviti 1 glavicu luka prerezanu na 4 dijela, grancicu ruzmarina i cen bijelog luka. U pleh staviti pile i oljuštene krompire, narezane na parcad. Pokapati uljem, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C.

Peci oko 45 minuta!

### **Savet**

Pleh možete prekriti folijom prvih 20-tak minuta, ako ne želite da pile bude reš peeno!