Punjeno pile sa peršun krompirom i šparglama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**ulja
- **1 kašicica**suvog belog luka
- **1 kašicica**crvene paprike
- **1 kašicica**karia
- **2**zemicke

Za krompir:

- **1 kg**krompira
- **1/2 šolje**peršuna
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1**limun - sok

Za špargle:

- **500 g**belih špargli
- **2 kašike**ulja

- **1 kašika**brašna
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **100 ml**majoneza
- **1 kašicica**soli

Priprema

Napraviti marinadu od navedenih zacina i premazati pile! Zemicke iseci na sitne kockice i propržiti na suvom tiganju ili u rernu da hrskavo porumene i puniti pile, staviti u rernu i peci oko 60 minuta. Da bude socno i reš.

Krompir oljuštiti i obariti, ali obratiti paznju da se ne izdrobi! Kuvan krompir iseci na kockice posuti peršunom zaciniti biljnim zacinom uljem i sokom od limuna.

Špargle oljuštiti i kratko obariti 15tak minuta. Oceduti ih i pripremiti sos: ulje zagrejati u šerpici dodati brašno, pavlaku i majonez, posoliti i skuvati na kratko da se zgusne, špargle preliti sosom i posuti sa malo peršuna.

Savet