

Pile sa povrcem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**pileta
- **1 kašicica** seckanog ruzmarina
- **1 kašicica** seckanog bosiljka
- **20** gmaslaca
- **4 kašikemaslinovog ulja**
- **3** cenabelog luka
- **300** gintegralnog pirinca
- **100** gkukuruza šecerca
- **100** ggraška
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kašicicebibera

Priprema

Pile posoliti i pobiberiti i utrljati mešano zacinsko bilje. Posuda u kojoj se pece namazati maslacem. Staviti pile, preliti polovinom ulja i naliti malo vode. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti pile da se pece 50-ak minuta. Za to vreme skuvati kukuruz, grašak i pirinac odvojeno. Sjediniti sastojke, zaciniti po ukusu te preliti maslinovim uljem i lagano promešati. Masu možete preruciti u posudu u kojoj se pile peklo kako bi upilo malo softa i mirisa.

Savet