

Pile sa citrusima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **1**limeta
- **1**narandža
- **maloruzmarina**

Priprema

Oprati dobro limetu i narandžu. Iseci na kolutove. U podmazanu vatrostalnu posudu staviti pile, i napuniti ga kolutovima citrusa i malo ruzmarina. Ostatak citrusa staviti oko pileta. Poklopiti vatrostalnu posudu i staviti u zagrejanu rernu. Peci oko 60 minuta.

Savet

Poslužiti sa pomfritom.