

## ***Peceno pile sa krompiricima***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 pileta
- 1 kg krompira
- maloulja
- 50 g senfa
- po želji so
- malosuvog biljnog zacina

### **Priprema**

Pile oprati, usoliti i premazati senfom. Staviti u pleh ili vatrostalnu ciniju, dodati ulje, malo vode i peci na temperaturi od 180 stepeni 40 minuta. Kada pile bude polu peceno ubaciti predhodno isecene krompirice uvaljane u zacin. Ostaviti da se pece još 20 minuta dok krompiri ne požute. Prijatno!

### **Savet**