Punjeno pile sa krompirima



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **600 g**krompira
- **200 g**svežih šampinjona
- **200 g**praziluka
- **1 vezica**peršuna
- **2**šargarepe

Priprema

Pile odmrznuti ukoliko je bilo u zamrzivacu.

U ulju propržiti praziluk i pecurke. Dodati suvi biljni zacin.

Kao i šargarepu i naseckan peršun.

Drvenom kašikom puniti pile pripremljenom smesom.

Krompir oljuštiti iseci na komade i nareati pored pileta.

Pouljiti, posipati suvim biljnim zacinom i staviti u rernu da se pece.

Kada je gotovo,iseci na komade i posluziti sa krompirom.

Savet

Preukusno... Najtoplije preporuujem.