

Punjeno pile sa peršun krompirom i šparglama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Za krompir:

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

Za špargle:

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

- **1 kašika**brašna
- **150 ml**pavlake za kuvanje
- **100 ml**majoneza
- **1 kašica**sol

Priprema

Napraviti marinadu od navedenih začina 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 peći oko 60 minuta. Da bude socno i reš.

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

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

Savet