

## *Pile sa povrćem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 pileta
- 1 kašicica seckanog ruzmarina
- 1 kašicica seckanog bosiljka
- 20 g maslaca
- 4 kašike maslinovog ulja
- 3 cenabelog luka
- 300 g integralnog pirinca
- 100 g kukuruza šećerca
- 100 g graška
- 1 kašicica soli
- 1/2 kašice bibera

### **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**