

# Pile na krompiru



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 manje pile
- **1 kg** crvenog krompira
- **3 kašicice** zacina za piletinu
- **3 kašicice** zacina za peceni krompir
- **1 kašicica** vlašca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** ukišeljenog rena
- **1-2 kašike** limunovog soka

## Priprema

Pile oprati i posušiti. Staviti ga u tepsiju u kojoj ce se peci.

Zacin za piletinu razmutiti sa malo vode, po želji dodati soli i bibera, ja sam samo biber, a onda prelitи preko pileteta i nežno ga umasirati u meso. Pecnicu ugrejati, prekriti papirom za pecenje meso i ubaciti u rernu.

Za to vreme, ocistiti krompir, preseći na pola i kratko prokuvati u slanoj vodi. Ocediti ga, vratiti u šerpu koju opet stavimo na plotnu, da ispari višak tehnosti.

Tako pripremljen krompir malo nauljimo, pa dobro zacinimo zacinom za krompir, da lepo obavije svaki krompiric.

Izvadimo tepsiju iz šporeta, poslažemo krompir, pokrijemo papirom i nastavimo pecenje.

Par minuta pred kraj, sklonimo papir, pile prelijemo limunovim sokom i vratimo u rernu da dobije hrskavu koricu. Poslužiti toplo uz ukiseljeni ren, ili po želji...

### **Savet**

Nema ništa novo u ovom receptu, sem što sam koristila zaine koje ne upotrebljavamo stalno, jer ih nema kod nas, a da li su ovom jelu poseban šmek, a i krompir sam spremala malo drugačije. Zain za piletinu sam dobila od Džoli, a za krompir od jetrve...