

Pile na krompiru



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manje pile
- **1 kg** crvenog krompira
- **3 kašičice** zacina za piletinu
- **3 kašičice** zacina za peceni krompir
- **1 kašičica** vlašca
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** ukiseljenog 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 preliter preko pileta 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 tecnosti.

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 začine koje ne upotrebljavamo stalno, jer ih nema kod nas, a da li su ovom jelu poseban šmek, a i krompir sam spremala malo drugačije. Začin za piletinu sam dobila od Džoli, a za krompir od jetrve...