

## *Pile u mleku*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 pile u komadu
- 1 l mleka
- 2 limuna
- list žalfije
- so

## **Priprema**

Pile usoliti i unutra staviti isecen limun i nekoliko listova žalfije. U odgovarajuci sud za pecenje staviti pile i do njegove polovine naliti mlekom, dodati 2 lista zalfije i limun nasecen na kolutove. Sve prekriti folijom i peci u rerni 1,5 sat.

Pred kraj pecenja skinuti foliju, da uhvati koricu. Brzo se sprema, jako je ukusno, neobicno i lagano za letnje dane.