Pile sa mladim krompirima



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **500 g**mladog krompira
- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- so
- biber
- ulje
- **3 kašike**senfa
- **1 čaša**vode
- suvi biljni zacin
- aleva paprika

Priprema

Zagrijemo rernu na 200C. Ogulimo kropire isecemo na polovine operemo dobro. Iseckamo beli i crni luk i dodamo u krompire, dodamo so, biber, ulje i pola kašike aleve paprike, šolja ulja i sve pomešamo. Izrucimo u podmazan uljem pekac. Pile operemo i posušimo rasecemo malo po fileu, po bataka, posolimo sa unutrašnje i spoljasne strane, dodamo suvi zacin, i senfom premažemo unutra i spolja. Stavimo u pekac na krompire. Dodamo vode malo i zapecemo 40 minuta. ;)

Savet

Možete malo ispoetka da prekrijete folijom, pa pred kraj maknete foliju da pile dobije koru.