

## Zacinjeno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za marinadu:

- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** slatke mlevene paprike
- **1 kašicica** mlevenog kima
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** majorana
- **1 kašicica** bosiljka
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **3 cenabelog** luka
- **4 kašike** ulja

### Ostalo:

- **1** pile
- **1/2 kg** krompira
- **4** većešargarepe
- **6** glavica crnog luka
- **1** manji karfiol
- **6** cenova belog luka
- **po potrebisu**
- **2** granciceruzmarina

## Priprema

Pripremiti sastojke. Beli luk potreban za marinadu, iseci na sitne kockice.

U posudu pomešati ulje, beli luk, bosiljak, origano, biber, majoran, kim, alevu papriku i suvi biljni zacin.

Marinadu utrljati u pile, sa svih strana. Ostaviti ga pola sata u frižideru.

Svo povrce ocistiti, oprati i iseci na krupnije komade (krompir, šargarepu, luk, karfiol, a beli luk preseći na pola). Nauljiti tepsiju, pile staviti u sredini, a okolo staviti povrce. Posoliti povrce i staviti preko grancice ruzmarina. Prekriti aluminumskom folijom.

Peci pile u zagrejanom rerni na 200 C oko 40 minuta, zatim skinuti foliju, pa peci pile još po 10 minuta sa obe strane dok ne porumeni.

Služiti toplo.

Prijatno.

## **Savet**

Brz i jednostavan ruak. Prijatno