

Peceno pile i krompir



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pile (oko 1,5kg)
- **1 kg**krompira
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**zacina
- **1 šolja**vode

Priprema

Pomešati so i zacin i premazati meso. Tako zacinjeno uviti u foliju i staviti u frižider na nekoliko sati. Skinuti foliju i staviti ga u tepsiju. Krompir ocistiti i rasporediti ga pored pileta. Usuti oko 2 dl vode. Prekriti folijom i peci oko sat vremena u rerni zagrejanom na 220 C. Skinuti foliju i peci još oko pola sata.

Poslužiti toplo. Prijatno!

Savet