

Zacinjeno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za marinadu:

- 1 kašicabibera
- 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:

- 1pile
- 1/2 kgkrompira
- 4 večešargarepe
- 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 zacín.

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 zagrejanj 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