

Pile sa zacinima...

Ovo je jelo za one koji vole da eksperimentisu i da probaju nesto drugacije...

1 Pile najbolje vece pre pecenja premazati sa svim zacinima i maslinovim uljem i ostaviti da prenoci ali nije neophodno

2

3

4

5

6 Staviti ga u tepsiju, sipati malo vode i prekriti ga folijom!Staviti da se pece na 180 stepeni!

7

8

9

10

Sastojci:

pile 1
maslinovo ulje
limun 1
ruzmarina kasika
majcine dusice kasika
so, vegeta,biber po zelji

11 Kada je pri kraju pecenja skinuti foliju i dva do tri puta politi sokom od limuna da bi se dobila hrskavija korica...

Napomena:

Zacini se stavljaju po zelji...preporucujem da nestavljate previse da ne bi preterali i pokavrili ukus...

Prijatno!