# Pečeno pile s mlinicma

VRIJEME PRIPREME
> 30 min

BROJ PORCIJA
2 osobe

## Sastojci

- 1 pile
- 80 g maslaca
- sol
- papar
- mlinci
- svježe začinsko bilje (peršin, majčina dušica, bosiljak)

## Skeniraj za prikaz na web stranici

Pile dobro nasolite iznutra i izvana, ostavite barem 1 sat da odstoji.

Prije pečenja malo maslaca pomiješajte sa sitno sjeckanim začinskim biljem i to ugurajte ispod kože kako bi dobili hrskavu kožicu.

Stavite u pećnicu zagrijanu na 200 °C te nakon desetak minuta smanjite na 175°C. Povremeno izvadite pile, podlijte sokovima i masnoćom od pečenja.

Mlince natrgajte na manje komade, stavite u cjedilo i prelijte ih vrelom vodom. Kad je pile gotovo, izvadite ga iz pleha, pa u tu masnoću dodajte mlince i sve zajedno lagano izmiješajte.