

Rolovano punjeno pile



težina: **srednje**

za: **4** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile (oko 2 kg)
- **150 g**dimnjene pecenice
- **160 g**kackavalja
- **100 g**suvih šljiva
- **po potrebi**so, suvi biljni zacin
- **1 kg**krompira

Priprema

Pile odvojiti od kostiju, staviti suvi biljni zacin i so.

Naredjati dimnjenu pecenicu, kackavalj i suve šljive.

Zatim, urolovati, prekriti folijom, staviti u pleh i dodati isecen krompir i peci na 250 stepeni 1 sat.

Kad je peceno iseci na poprecnu parcad širine 1-1.5cm

Savet

Servirati toplo. :-)