

Filovano pile



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile (oko 2 kg)
- 1 pileca džigerica
- 1 jaje
- 1 manja glavica crnog luka
- 2 češnja belog luka
- sredina od starog hleba (1/4 kg)
- malo peršunovog lista
- zacin
- biber
- so

Priprema

Pile posoliti. Džigericu usitniti. Sredinu od starog hleba, koju ste malo pokvasili mlekom dodati džigerici. Sitno iseckati crni i beli luk, dodati i iseckan peršun list. Potom dodati zacin, biber, malo senfa i na kraju jaje. Ovim filom puniti pile koje na kraju zatvorite cackalicama.

Pile staviti u podmazan pleh ili još bolje u ciniju i dodati malo supe. Peci oko 1 h. Povremeno vaditi iz rerne i prelivati da dobije lepu rumenu boju.

Prijatno!!!