Punjeno pile (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**celo pile
- **100 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina

Za nadev:

- **4**paprike
- **150 g**suvog mesa
- **150 g**slaninice
- **50 g**kikirikija

Priprema

Priprema: Ulje, so i suvi biljni zacin pomešajte i lepo premažite pile sa svih strana. U posudu za pecenje stavite pile grudima okrenuto ka dnu posude i prelijte ga šoljicom vode. Pecite ga 40 minuta na 200 C. Papriku, suvo meso i slaninicu iseckajte na krupnije komade i pomešajte sa kikirikijem. Pile izvadite iz rerne, okrenite ga sa druge strane, napunite nadevom i pecite još 1 h na 200 C. Služite toplo uz sezonsku salatu.

Savet