Pile punjeno pecurkama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile sa iznutricom
- 250 g šampinjona
- 1 dl ulja
- 1 glavica crnog luka
- 1 kašika zacina
- mleveni biber
- so

Priprema

Pile ocistiti, posoliti i natrljati zacinom. Glavicu crnog luka ocistiti, iseckati, malo propržiti, pa dodati pilecu iznutricu isecenu na kockice da se i ona proprži. Pecurke oprati, iseckati na listice i pomešati sa lukom da se proprže. Dodati malo mlevenog bibera, zacina i soli. Ovim nadevom napuniti pile, zatvoriti cackalicama i staviti ga u podmazan pleh. Ostatak nadeva staviti pored pileta i peci.

Na ovaj nacin se može pripremati punjena curka, guska, patka, fazan itd.