Punjeno pile (pirinac, šampinjoni)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile

Za marinadu:

- **100 g**rastopljenog putera
- **1/2 veze** peršuna
- **1 kašicica** ruzmarina
- **1 kašicica** cilija u prahu
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** krupne morske soli
- **1/2 kašicice**bibera

Za fil:

- **200 g**obarenog pirinca
- **1 glavica**crnog luka
- **150-200 g**mlevenog mesa
- **300 g**šampinjona
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** bibera

Priprema

U rastopljeni puter ili margarin dodati sitno secen list peršuna, ruzmarin, kurkumu, cili, biber i so. Sve to dobro promešati pa premazati celo pile (sa svih strana i sa unutrašnje strane). Ostaviti ga u frižideru bar 2-3 sata (ja noc ranije stavim da se marinira).

Pripremiti sastojke za punjenje pileta. Šampinjone iseci na listice, a luk na sitne kockice.

U šerpi, na malo ulja dinstati crni luk, kada postane staklast dodati mleveno meso, dinstati oko 5 minuta pa dodati i šampinjone. Zaciniti.

Obariti pirinac pa ga pomešati sa dinstanim lukom, mesom i šampinjonima.

Napuniti pile, staviti ga u nauljen pleh, ako ostane fila rasporediti ga pod jedan kraj u plehu.

Preko pileta staviti foliju i peci ga u zagrejanoj rerni na 180 C oko 60 minuta (nakon pola sata bocnuti meso, ako je meko, skinuti foliju i nastaviti sa pecenjem još pola sata kako bi dobilo lepu boju i hrskavu kožicu).

Okretati ga sa obe strane kako bi lepo porumenelo.

Služiti uz pirinac kojim je punjeno pile. Prijatno.

Savet

Ovako pripremljeno pile je sono i ukusno. Prijatno :)