

## **Punjeno pile (4)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2,5 kg**pileceg mesa
- **25**kestena
- **25**badema
- **100 g**prosa
- **7** lenticimljene pancete
- **3** listablitve
- **2** cenabelog luka
- **1,5 dl**belog vina
- **400 g**šampinjona
- **1** glavicacrnog luka
- **po ukususu**
- **po ukususuvi** biljni zacin
- **1** glavicazelene salate

### **Priprema**

Pile ocistiti, oprati, pa spolja i iznutra posoliti i utrljati suvi biljni zacin. Kesten oprati, vertikalno preseci do sredine, staviti ga u vodu da prokluca, izvaditi, a zatim u rernu da se pece oko 20 minuta. Potom ga staviti u

kesu oko 30 minuta da se potpari i pokriti krpom, a nakon toga ocistiti od ljske. Vece pre nego što ce se pile puniti, proso ocistiti, oprati u gustom situ i ostaviti ga preko noci u hladnoj vodi. Sutradan ga ponovo oprati, staviti u prokljucalu vodu sa malo soli da se kuva 10-ak minuta. Skloniti ga sa šporeta i poklopiti sud u kome se kuvalo. Opranu blitvu staviti u prokljucalu vodu na par minuta (samo da omekša), pa skloniti sa šporeta. U blender staviti kesten, bademe, beli luk, blitvu, proso, 1 dl belog vina, prstohvat soli i sve izmiksati. Pile raseci po sredini, napuniti nadevom koji stavljate i ispod kožice pileta. Zatim ga staviti u vatrostalnu posudu, prekriti lentama slanine, zavezati batake kuhinjskim koncem, preliti sa 0,5 dl belog vina, poklopiti i staviti u zagrejanu rernu da se pece oko sat vremena na 200-220 stepeni C. Za vreme pecenja, pile prelivati sokom koje je pustilo. 10-ak minuta pred kraj pecenja, skinuti poklopac, ocediti suvišnu tecnost i vratiti pile u rernu da se bolje zapece. Za prilog oprati i ocistiti šampinjone, sitno ih iseckati, posoliti i prodinstati na malo ulja sa sitno iseckanom glavicom crnog luka. Peceno pile poslužiti sa šampinjonima i zelenom salatom po želji.

## Savet