

Americko pile



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile (1,2-2 kg)
- 2 glavice crnog luka
- 4-5 cena belog luka
- 200 g šunke
- 150 g kackavalja
- 400 g pecurki
- 200 g slanine
- 50 g margarina
- malo brašna
- 1/2 l mleka
- ulje
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Pile skuvamo, odvojimo od kosti i isecemo na vece kockice. Šunku, slaninu, pecurke, takodje isecemo na kockice. Crni luk iseckamo i propržimo na malo ulja.

Od margarina, mleka i brašna napravimo bašamel sos.

U vatrostalnu ciniju ili tepsiju stavimo piletinu, crni luk propržen, beli luk sitno iseckan, šunku, slaninu, pecurke, so, biber, suvi zacin i dobro promešamo.

Prelijemo bašamelom i stavimo da se pece.

Pred kraj pecenja, izrendamo kackavalj na površini i po potrebi, dolijemo malo vode u kojoj se kuvala piletina, vratimo u rernu, dok se kackavalj ne otopi i porumeni.