Punjeno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je za 1 pile:

- **1**pile
- **50 g**pilece džigerice
- **1**jaje
- **1 manja** šargarepa
- **1 manji**crni luk
- **1 cen**belog luka
- **2 kašike**prezle
- **malo**peršuna
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**zacina
- **malo**ulja
- **malo** senfa
- **nekoliko**krompira za prilog

Priprema

Džigericu iseci na sitno, šargarepu, crni i beli luk narendati, peršun sitno iseckati, dodati jaje, prezlu, so, biber, zacine i sve zajedno izmešati. Smesom puniti pile, pile nauljite, posolite i premažite senfom. Pile stavite u nauljenu tepsiju i pecite zajedno sa krompirom koji ste isekli na kolutove. Dok se pile pece mora biti poklopljeno (pecite u pekacu ili tepsiju pokrijte folijom za pecenje). 15 minuta pre nego izvadite iz rerne, sklonite poklopac da malo porumeni.

Savet