

Punjeno pile



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pileta
- malosoli
- maloulja

Za nadev:

- 1 kriškastarog hleba
- 100 g pilece džigerice
- 100 g dimljene mesnate slanine
- 1/2 glavice crvenog luka
- malomleka
- 2 jajeta
- malo peršunovog lista
- malomlevenog bibera
- malosoli
- malomlevene crvene paprike
- 1 kašik prezle
- maloulja

Priprema

Jedno jaje staviti u hladnu vodu da se kuva, kada voda zavri kuvati ga 10 minuta, te preliter hladnom vodom. Ohlaeno jaje sitno iseckati. Hleb potopiti u mleko, pa ocediti i izgnjeciti viljuškom. Peršun list sitno iseckati. Pola glavice luka sitno iseckati. Dimljenu slaninu iseci na sitne kockice. Pilecu džigericu iseckati na kockice. Na

ulju u tiganju propržiti luk da postane staklast, dodati kockice slanine, malo propržiti i na kraju dodati kockice pilece džigerice i sve zajedno još propržiti. Ukupno vreme prženja 7-10 minuta.

U posudi izmešati izgnjecen hleb, iseckano kuvano jaje, propržen luk i pilecu džigericu, peršunov list, so, biber, mlevenu crvenu papriku i jedno sveže jaje. Na kraju dodati jednu kašiku prezla.

Kožicu od pileta lagano nadici koliko se god može, i kod batka i kod krila i kod belog mesa. Nadev rasporediti ispod kože, po celoj polovini pileta.

Kožicu sa unutrašnje strane pileta zakaciti metalnim štapicem.

Pile staviti u tepsiju na malo ulja i peci u rerni na 190 stepeni oko 30 minuta uz povremeno podleivanje vodom i okretanje. Smanjiti temperaturu na 170 stepeni i peci još 30 minuta.

Služiti sa restovanim krompirom.

Savet

Izuzetan prilog je sos od jabuka, specijalitet moga supruga.