

Šareno pile



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1pile
- suvi biljni zacin
- biber
- 5bibera u znu
- 2lovorova lista

Fil:

- 2šargarepe
- **100 g**slanine
- 2 **kriške**hleba
- 2jajeta
- **50 g**margarina
- peršun
- 1paškanat
- ruzmarin
- suvi biljni zacin
- biber

Prilog:

- 2krompira
- 1šargarepa
- 2 **kašik**emleka

- **10 g**margarina
- so
- biber

Priprema

Pile oprati i prokuvati sa šargarepom, paškantom, biberom u zrnu i lovorovim listom. Ostaviti da se ohladi.

Slaninu, šargarepu, paškanat, hleb iseci na kocke i pomešati sa jajima, listicima margarina, peršunom, ruzmarinom i zacinom. Ovim filom puniti pile. Posuti ga zacinom i biberom i staviti u kesu za pecenje... Peci na 200 stepeni 60 minuta. Ohlaeno pile iseci na parcad.

Krompir i šargarepu skuvati i ispasirati. Dodati mu mleko, margarin, so i biber i napraviti pire.

Savet