

Punjeno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pile
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- **malomaslinovog** ulja
- **malolimunovog** soka

Za punjenje:

- **1 veka** šoljapirinca
- **1 veka** šoljamešavine povrca
- (šargarepa, grašak, kukuruz)
- **1 glavica** crnog luka
- **1** veki krompir

Prilog:

- **malokaramelizovanog** luka
- **po ukusu** prilog od krompira

Priprema

Pile ocistiti, pa ga preliti marinadom od maslinovog ulja, limunovog soka i zacina. Ostaviti ga da odstoji

izvesno vreme. Dok se pile marinira, pripremiti smesu za punjenje. Obariti povrce u slanoj vodi, a crni luk izdinstati na malo putera, dodati opran pirinac i sve zajedno pržiti dok ne zastakli. Naliti bujonom i kuvati, ali paziti da se ne raskuva. Pomesati pirinac sa obarenim povrcom, zaciniti po ukusu, pa puniti pile. Staviti ga u namašćen pleh, naliti marinadom, prekriti folijom i peci. Na pola pecenja, u tepsiju dodati krompir pomešan sa crnim lukom, zacinen biberom, suvim biljnim zacinom i alevom paprikom. Ako je potrebno, podliti sa šoljicom tople supe ili vode. Pred kraj skloniti foliju, premazati sa malo limunovog soka i ostaviti da se uhvati lepa korica. Poslužiti uz krompir, karamelizovan luk ili prilog po želji....

Savet