

Punjeno pile *Fantazija*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- 1/2 pileta u celo
- **malosoli**
- **maloulja**

Za nadev:

- 1 **kriška** suvog hleba
- 1/2 **glavice** crvenog luka
- 100 g pilece džigerice (2 kom.)
- 100 g kuvane šunke
- 100 g pasterizovanih šampinjona
- 2 jajeta
- **maloperšunovog** lista
- **malomlevenog** bibera
- **malosoli**
- **malomlevene** crvene paprike
- **maloulja**

Priprema

Slika potrebnih namirnica za izradu ovog jela.

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 vodu, pa ocediti i izgnjeciti viljuškom. Peršun list sitno iseckati. Pola glavice luka blenderom sitno iseckati. Kuvanu šunku iseci na sitne kockice. Pasterizovane šampinjone iseci na listice. Pilecu džigericu iseckati na kockice. Na ulju u tiganju propržiti luk da postane staklast te 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 sa pilecom džigericom, iseckane šampinjone, peršunov list, so, biber, mlevenu crvenu papriku i jedno sveže jaje. Pripremljenu smesu lagano viljuškom izmešati.

Kožicu od pileta lagano podici koliko se god može, i kod bataka 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.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni oko 60 minuta uz povremeno podlivanje vodom i okretanje. Peceno pile iseci na parcad i servirati.

Savet