

Pile punjeno graškom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 200 g slanine
- 200 g suvog graška
- 100 g karfiola
- 2 kriške belog hleba kez korice
- 2 kašike maslaca
- 2 jajeta
- peršunovo lišće
- mleko
- biber
- so

Priprema

Pile oprati i posušiti. Grašak oprati u nekoliko voda pa skuvati na umerenoj temperaturi, ocediti i odmah ispasirati. Karfiol kratko prokuvati i ocediti. Slaninu iseci na tanke kriške. Hleb natopiti u mleko pa dobro iscediti.

Maslac penasto umutiti, dodati oceden hleb, propasiran grašak, razmucena žumanca, karfiol pa dobro izmešati i po ukusu dodati soli i bibera. Na kraju umešati sitno naseckano peršunovo lišće. Belanca umutiti u cvrst sneg, pažljivo ga sjediniti sa smesom od graška.

Pile posoliti, pažljivo puniti pripremljenim nadevom a spolja obložiti kriškama slanine. Otvor pricvrstiti cackalicom a slaninu uvezati koncem.

Ovako napunjeno pile staviti u pleh sa zagrejanim maslacem, prelitи vrelim uljem i peci u zagrejanoj rerni na

200 °C, malo prohладити, склонити сакаличу и конас па ставити на топао овални танжир.

Послуžiti sa dinstanim povrcem i salatom.