Peceno pile sa varivom od graška

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za pile:

- **1** pile
- **1 kašika** soli
- **3 kašike**pavlake
- **150 g** edamer sira
- **1 kesa**za pecenje

Za varivo:

- **450 g** graška
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **1 kašika** ulja
- **2 dl**mleka
- **1 kašika** brašna
- **malo**soli, šecera i miroije

Priprema

Posoljeno pile napuniti mešavinom pavlake i na kocke isecenog sira. Peci u zagrejanoj rerni na 220 C sat i po vremena, tj dok ne porumeni.

Na ulju propržiti kratko crni luk, narendanu šargarepu, grašak. Nalivati po malo vode cisto da ogrezne i dinstati petnaest minuta uz stalno mešanje. Kada voda ispari dodati kašiku brašna, dobro promešati zatim sipati mleko,

so, šecer, miroiju i kuvati do željene gustine.

Savet

Za peeno meso uvek koristim kese za peenje, jednostavnije mi je i ukusnije, a samim tim i bez dodatne masnoe.