

Punjeno pile (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1celo pile
- 100 mlulja
- 2 kašicicesoli
- 2 kašicice suvog biljnog zacina

Za nadev:

- 4paprike
- 150 gsuvog mesa
- 150 gslaninice
- 50 gkikirikija

Priprema

Priprema: Ulje, so i suvi biljni zacin pomešajte i lepo premažite pile sa svih strana. U posudu za pecenje stavite pile grudima okrenuto ka dnu posude i prelijte ga šoljicom vode. Pecite ga 40 minuta na 200 C. Papriku, suvo meso i slaninicu isekajte na krupnije komade i pomešajte sa kikirikijem. Pile izvadite iz rerne, okrenite ga sa druge strane, napunite nadevom i pecite još 1 h na 200 C. Služite toplo uz sezonsku salatu.

Savet