

Punjeno pile



Sastojci

Potrebno je:

- 1 vece pile
- 200 g teleceg ili juneceg mesa
- pileca džigerica
- 3 reznja suve slanine
- kriška hleba
- 2 žumanceta
- malo mleka
- 1 glavica crnog luka
- 2-3 cena belog luka
- ulje
- malo masti
- biber
- so

Priprema

Pilecu džigericu, telece meso, slaninu i u mleku natopljenu i oce?enu krišku hleba samleti na vodenici za meso.

Dodati soli, bibera, sitno secenog belog luka, žumance i proprženu glavicu sitno secenog crnog luka.

Pile posoliti spolja, namazati ga dobro spolja i iznutra mašcu (može i buter), napuniti ga nadevom pa ušiti belim koncem da nadev ne bi ispao.

U posudu staviti kašiku masti, sacekati da se dobro ugrije, pa staviti pile da se prži. Posudu poklopiti a pile cešce zalivati sa po malo vode.

Isprženo pile izvaditi iz posude, skinuti konac, a pile iseci na komade tako da uz svaki bude malo nadeva.