

Punjeno pile (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 kg** pileceg mesa
- **25** kestena
- **25** badema
- **100 g** prosa
- **7** lenti dimljene pancete
- **3** listablitve
- **2** cenabelog luka
- **1,5 dl** belog vina
- **400 g** šampinjona
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** glavica zelene salate

Priprema

Pile ocistiti, oprati, pa spolja i iznutra posoliti i utrljati suvi biljni zacin. Kesten oprati, vertikalno preseći do sredine, staviti ga u vodu da prokljuca, izvaditi, a zatim u rernu da se pece oko 20 minuta. Potom ga staviti u

kesu oko 30 minuta da se potpari i pokriti krpom, a nakon toga ocistiti od ljuske. Vece pre nego što ce se pile puniti, proso ocistiti, oprati u gustom situ i ostaviti ga preko noci u hladnoj vodi. Sutradan ga ponovo oprati, staviti u prokljucalu vodu sa malo soli da se kuva 10-ak minuta. Skloniti ga sa šporeta i poklopiti sud u kome se kuvao. Opranu blitvu staviti u prokljucalu vodu na par minuta (samo da omekša), pa skloniti sa šporeta. U blender staviti kesten, bademe, beli luk, blitvu, proso, 1 dl belog vina, prstohvat soli i sve izmiksati. Pile raseci po sredini, napuniti nadevom koji stavljaete i ispod kožice pileta. Zatim ga staviti u vatrostralnu posudu, prekriti lentama slanine, zavezati batak kuhinjskim koncem, preliteri sa 0,5 dl belog vina, poklopiti i staviti u zagrejanu rernu da se pece oko sat vremena na 200-220 stepeni C. Za vreme pecenja, pile prelivati sokom koje je pustilo. 10-ak minuta pred kraj pecenja, skinuti poklopac, ocediti suvišnu tecnost i vratiti pile u rernu da se bolje zapece. Za prilog oprati i ocistiti šampinjone, sitno ih iseckati, posoliti i prodinstati na malo ulja sa sitno iseckanom glavicom crnog luka. Peceno pile poslužiti sa šampinjonima i zelenom salatom po želji.

Savet