

Punjeno pile sa krompirom, uvijeno u jagnjecu maramicu i bez nje



težina: **tesko**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Sitni zacini (obavezni)

- so
- suvi biljni zacin
- biber
- celer
- ruzmarin
- origano
- peršun

Krupni zacini (obavezni zacini):

- 2pasirane paprike velike crvene ili pecene
- **400 g**kackavalja
- **500 g**pecuraka
- **10-ak** masline bez košcice
- 2barena jaja
- 1senf
- 1jagnjeca maramice
- **400 g**šunke
- **500 g**šargarepe
- **1 kg**krompira
- kanap

Priprema

Velicina pileta u zavisnosti od kolicine ljudi naravno, pre svega pile ispanglovati, zatim ga staviti na ravnu vecu površinu i pofajtati uljem. Prekriti ga kesom plasticnom ili još bolje kvalitetnijom kesom za zamrzivac (misli se na deblji materijal kese). Jer dolazi do pucanja kese prilikom udaranja. Izudarati pile cekicem, istanjite i lepo razrediti meso. PAZITI NA TANKE DELOVE PILETA! Istanjiti dovoljno da skoro svugde bude isto. Paznja pile se roluje i neki delovi gde vam ostane deblje meso bice teže uvezati.

Pile staviti u tepsiju ili gde vec planirate. Posuti ga celerom, peršunom, solju, suvim biljnim zacinom... naravno zacine stavljaate po želji, zbog toga nisam ni naznacio kolicinski koli treba soli, bibera i sl... I posle lupanja mesa pofajtajte uljem nakon skidanja kese i pre soljenja, biberenja i stavljanja sitnih zacina. NAPOMENA! Pile ne morate zacinjavati na ovaj nacin, možete ga pažljivo (ako umete).. i ako znate paziti da se ne rastrese uvaljati u vecu ciniju u kojoj cete pomešati sve ove zacine recimo. Stavite ga u tepsiju, i lagano rukama kao testo raširite.

Krupnije zacine: Šargarepu, šunku, pecurke, masline, kackavalj... iseckajte na tanke kriske, kolutove i sl i postavljate NEBITNO KOJIM REDOSLEDOM! Bitno je da senf izmažet pre svega i preko zelenih zacina. Ja to radim ovako i provereno je najbolje! Senf, šunka, paprika (isecena na više tanjih listica, pecurke (takoe istanjenje), masline (tamko secene), šargarepa - na kraju barena jaja 8 takoe istanjena) A ILI NA KRAJU MEUTIM BOLJE JE IZMEU SVAKOG DRUGOG SASTOJKA STAVLJATI TANKE LISTICE KACKAVALJA!

JOŠ JEDNA NAPOMENA: Kackavalj ostavite i za kraj gde se renda i daje perfektan izgled a i ukus svemu ovome!

Tako spremljeno pile umotate u maramicu i možete veživati, a ako ima manje zacina tj sastojaka i ne morate, u zavisnosti kako ste ga opanglovali i kako urolali! Ja cu za ovaj recept da uradim dva jedno sa marimicom jednom bez! Naravno... Punjeno pile bez maramice se sprema isto samo bez maramice ;-)

Nije greška AKO VOLITE JAGNJ.MARAMICU da je (evo primer na drugom piletu) iseckate i posolite u supljine pored pileta i pored krompira, fantastican ukus maramice daje i kada je u kombinaciji sa krompirom naravno. Na prethodnoj i ovoj slici se vidi crveni preliv koji nije uvršcen u sastojke TO JE LJUTI SOS KOJI NARAVNO STAVLJATE ili ne PO ŽELJI!

Pile umotano stavljaate u pleh u kome se pece i stavljaate pored krompire. Ja krompire pre svega uvaljam u ulje, zatim vegetu i na kraju alevu (ali to je moj ukus) Preporucujem ali i ne morate...

Ovako spemno i preliveo može se staviti u rernu na ravnomerno pecenje!

Pefektan izgled a o ukusu da ne pisemo. Pre stavljanja pileta možete staviti i pek papir, i u ovom slucaju jedno jelo ima jedno ne pek papir.

Savet