

## *Punjeno pile sa pilecim fileom i slaninom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 vece pile
- 1 dl ulja
- 1 kašicica soli
- 1/2 kašice aleve paprike
- 1 kašika suvog biljnog zacina

#### **Za punjenje:**

- 200 g pileceg filea
- 50 g slanine
- 1 srednja glavica crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 1 krompir srednje velicine
- 3 kašike pirinca
- 1 ravna kašicica bosiljka (suvog)
- 1 ravna kašicica origana
- po potrebi so
- po potrebi ulje

### **Priprema**

Priprema pileta: 1 dl ulja izmesati sa alevom, zacinom i solju pa namazati vec sre?eno i oprano pile.

Crni i beli luk sa ostalim zacinima prodinstati na malo ulja.

U pripremlen luk sipati pileci file i slaninu koje prethodno treba iseckati na sitne kockice i dodati pirinac. Kada se proprži, ostaviti da se malo prohladi.

U prohladen fil izrendati krompir, dobro izmešati pa napuniti pile. Tako napunjeno staviti u dobro podmazan pekac i peći oko 1,5h na 200 stepeni u zavisnosti od velicine pileta. Naravno povremeno ga treba prelivati saftom sa dna pekaca. Pri kraju ga odklopiti i pustiti da se zapece pa kada dobije boju kao na slici izvaditi i poslužiti. Najbolje staviti celo na sto pa svako da izabere sebi parce i sipati po dve ili tri kašike fila.

### **Savet**

Ako ima mesta nije loše oko pileta staviti po neku polutku krompira.