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 kašicice**aleve paprike
- **1 kašika**suvog biljnog zacina

Za punjenje:

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

Priprema

Priprema pileta: 1 dl ulja izmesati sa alevom, zacinom i solju pa namazati vec sreeno 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 prohlaen fil izrendati krompir, dobro izmešati pa napuniti pile. Tako napunjeno staviti u dobro podmazan pekac i peci 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 posluziti. 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.