

Pozlaceno punjeno pile sa prilogom od krompira, šargarepe i pirinca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g (1/2)**pileta
- **80 g**barene slanine
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Za premaz:

- **1 kašicica**ljutog senfa
- **maloljute** sudžuk paprike
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **3 kašice**organskog agava sirupa

Za prilog:

- **300 g (3 kom)**krompira
- **50 g**pirinca
- **100 g**šargarepe
- **malosoli**
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja

Priprema

Krompir oprati oljuštiti i iseci na sitne kockice kao za pire i staviti u vodu da ne potamni. Šargarepu oprati,

oljuštiti i iseci na tanke kolutove i staviti u vodu da ostane sveža. U šolji pomešati sastojke za premaz – senf, ljutu sudžuk papriku, mešavinu mediteranskog zacinskog bilja i agava sirup. Polovini pileta, koliko je god moguće zadici kožu, te posoliti sa svih strana i ispod kože. Zatim pile premazati premazom sa svih strana i ispod kože.

Ispod kože rasporediti tanke šnite barene slanine i metalnim štapicama ili cackalicama ucvrstiti da barena slanina ne bi ispala prilikom pečenja. U vatrostalni sud staviti malo maslinovog ulja i pile te staviti u rernu na 190 stepeni da se pile pece. Dok se pile pece pripremiti prilog. Krompir staviti da se kuva u slanoj vodi, šargarepu isto staviti da se kuva, a pirinac preliati sa dosta vode i staviti da se kuva prvo na jakoj vatri pa kada voda provri smanjiti vatru i pustiti da se kuva na tihoj vatri dok ne omekša.

Vreme kuvanja kako krompira tako i pirinca zavisi od vrste. Ja sam krompir kuvala 15 minuta, šargarepu 10 minuta a pirinac 30 minuta. Nakon pola sata pile izvaditi iz rerne prelivati sa sokom od pečenja te podliti sa malo vode, preokrenuti i vratiti u rernu.

Kuvan krompir, šargarepu i pirinac staviti u jedan sud, posoliti i posuti mešavinom mediteranskog zacinskog bilja i dobro promešati. Nakon još 30 minuta pile izvaditi iz rerne i vatrostalnog suda, na dno vatrostalnog suda staviti izmešano povrće sa pirincem, rasporediti po celoj površini suda te na prilog staviti pile da kožica bude prema gore i vratiti u rernu na desetak minuta da se malo zapece.

Savet

Za danas su mi se najavili majstori da oiste pur penu i ozidaju zid oko zamenjenih ulaznih vrata. Razmišljala sam šta bi bilo najbolje da pripremim za ruak da ne moram ništa da radim oko kuvanja dok su majstori tu. Odlučila sam se za pile u rerni i onda sam dobila nove ideje oko premazivanje pileta i priloga uz isto. Nedavno sam u duanu naišla na organski agavin sirup i nisam ga do sada koristila. Kako je med puno vrši htela sam da se oprobam sa upotrebom agavinog sirupa i veoma sam zadovoljna rezultatom. Kada su majstori došli ve su sve pripreme bile gotove, a pile se peklo u rerni.