

Punjeno pile



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile od 2kg
- **150 g**šargarepe
- **100 g**paprika
- **1** vezamladog crnog luka
- **1/2** veziceperšuna
- **300 g**bukovaca
- **200 ml**pilece supe
- **1**jaje
- **60 ml**ulja
- **2 kašičice**suvog biljnog zacina
- **1 kašičicu**mlevenog bibera
- **1 kašičicu**karija

Priprema

Prvo pripremiti pile za punjenje. Pile raseci uzdužno od vrata. Razdvojiti kožu od mesa, pri tom pazeci da se koža ne ošteti, te izvaditi belo meso sa kostima a batake, krilca i kožu ostaviti u komadu. Najbolje da zamolite mesara da vam to uradi, jer sam se ja, da budem iskrena, baš namucila oko odvajanja belog mesa, a da ne oštetim kožicu. Pripremljeno pile posuti suvim biljnim zacinom po ukusu.

Belo meso samleti, mladi luk iseci na krugove, šargarepu i papriku na štapice, bukovacu na kockice, a peršun sitno iseckati.

Na ulju propržiti šargarepu, oko pet minuta, a potom dodati papriku, bukovace i mladi luk, te dinstati uz

povremeno dolivanje supe (supu skuvajte tako što u 200 ml provrele vode ubacite pola kockice za pilecu supu i kuvati dok se kockica ne rastopi) dok povrce ne omekša. Kada povrce omekša skloniti ga sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeno povrce staviti u vanglicu, dodati mleveno belo meso, jaje, zaciniti (možete dodati i vaše omiljene zacine) i rukom dobro sjediniti.

Pripremljenim nadevom napuniti unutrašnjost pileta...

...pa kožu pricvrstiti kuhinjskim koncem (ja sam sa iglom i koncem, bukvalno, zašila taj deo, kako bih spojila pile).

Punjeno pile staviti u odgovarajucu podmazanu posudu, preliterati ga sa 100 ml ulja, poklopiti (ili dobro prekriti alu folijom) i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu da se pece na 200 stepeni - 1,5 sat. Zatim izvaditi posudu iz rerne i pažljivo skloniti poklopac. Ako je pile dosta pustilo masnoce malo je ocedite, pa vratiti pile u rernu i nastaviti sa pecenjem dok ne porumeni. Ako je potrebno, pažljivo, preokrenuti pile da porumeni i donja strana.

Peceno pile izvaditi na tacnu za služenje, prekriti ga alu folijom i ostaviti pola sata. Zatim ga iseci i poslužiti sa salatam po želji.

Savet