

Punjeno pile (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile srednje velicine
- oko 100 g riže
- barena šargarepa
- 1 pileca jetrica (džigerica)
- 1 želudac (bubac)
- suvi biljni zacin
- biber
- aleva paprika
- crni luk

Priprema

Upržiti jednu vecu glavicu crnog luka, dodati sitno iseckanu jetricu i želudac, sitno seckanu barenu šargarepu, malo vode, 100 g riže i zacine.

Naliti vodom i kratko dinstati, samo da pirinac malo nabubri.

Ovom smesom napuniti pile i zatvoriti cackalicama, staviti u kesu za pacenje i peci na 200 C, dok ne dobije lepu žuckastu boju.