

Punjeno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je za 1 pile:

- 1pile
- 50 gpilece džigerice
- 1jaje
- 1 **manja** šargarepa
- 1 **manji** crni luk
- 1 **cen**belog luka
- 2 **kašike** prezle
- **maloperšuna**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malozacina**
- **maloulja**
- **malo** senfa
- **nekolikok**rompira za prilog

Priprema

Džigericu iseci na sitno, šargarepu, crni i beli luk narendati, peršun sitno iseckati, dodati jaje, prezlu, so, biber, zacine i sve zajedno izmešati. Smesom puniti pile, pile nauljite, posolite i premažite senfom. Pile stavite u nauljenu tepsiju i pecite zajedno sa krompirom koji ste isekli na kolutove. Dok se pile pece mora biti poklopljeno (pecite u pekacu ili tepsiju pokrijte folijom za pecenje). 15 minuta pre nego izvadite iz rerne, sklonite poklopac da malo porumeni.

Savet