



# Punjeno pile s jabukama i slaninom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

 BROJ PORCIJA  
4 osobe

## Sastojci

---

1 luk  
1 jabuka  
50 g slanine  
1 kriška starog kruha  
2 češnja češnjaka  
30 ml K Plus maslinovog ulja  
Majčina dušica  
1 pile  
Sol  
Papar

## Nutritivne vrijednosti

---

## Skeniraj za prikaz na web stranici

---



Ogulite i sitno nasjeckajte luk. Jabuku, slaninu i stari kruh narežite na male kockice. Ogulite i nasjeckajte češnjak. Na maslinovom ulju dinstajte luk i slaninu pa nakon 7 minuta dodajte jabuku i stari kruh. Posolite, popaprite, dodajte majčinu dušicu i dinstajte još 5 minuta.

Nadjenite pile smjesom i povežite noge.

Pećnicu zagrijte na 200°C. Pile dobro posolite i popaprite. Premažite ga maslinovim uljem i pecite oko 1 h i 15 minuta ili dok nije dobilo zlatnu boju. Ostavite pile da odmori 10 minuta.

Servirajte uz mlince ili u sokove od pečenja uvaljajte kuhanu rižu dugog zrna.