



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.