

Novogodišnje pile punjeno kestenoma

Za 4 – 6 osoba

1 celo pile (oko 2,5 kg)
2 kg crvenog krompira
so i biber
ulje

Nadev

500 g keštena
200 g roštiljske kobasice
1 glavica crnog luka
50 g suvih šljiva
50 g brusnica
 $\frac{1}{2}$ dunje

Način pripreme

1. U pećnici zagrejanom na 220 stepeni ispeći kestenje (oko 20-30 minuta). Kada se prohlade, očistiti ih od ljuske, pa ih nožem usitniti.
2. Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk, pa mu dodati kobasicu isečenu na sitne komade. Pržiti svega nekoliko minuta. Proprženu masu presuti u činiju, pa ostaviti da se prohladi.
3. U činiju sa kobasicom i lukom dodati usitnjene suve šljive i brusnice, a zatim kestenje. U tu smesu dodati narendanu dunju. Sve dobro promešati.
4. Usoliti pile, pa ga napuniti nadevom. Ušiti ili vezati pile da nadev ne bi ispadao.
5. U pekač rasporediti oljušteni i isečeni na krupnije komade krompir . Posoliti ga i promešati. Na njega staviti pile, pa sve preliti uljem. Zagrejati pećnicu na 200 stepeni, pa peći pile 1 $\frac{1}{2}$ – 2 sata. U slučaju da pile krene da gori prekriti ga aluminijumskom folijom koju treba ukloniti poslednjih nekoliko minuta pečenja da bi pile dobilo zlatnu boju.