

Punjenina

1 pile
1 glavica crnog luka
4 kašike hleba isčenog na kockice
4 kašike prezli
4 jaja
100 g pileće džigerice
8 kašika ulja
4 kašike vode
2 kašike brašna
1 kašika seckanog peršuna
so
biber

Sos

višnje
1 kašika šećera

Prilog

krompir

Način pripreme

1. Na malo ulja propržiti luk. Dodati očišćenu i iseckanu džigericu i propržiti na luku nekoliko minuta.
2. U posudi napraviti fil od jaja, hleba, prezli, vode, ulja, peršuna i brašna. U fil dodati prženu džigericu. Začiniti.
3. Napuniti pile i peći na 180 stepeni, oko 1-1,5 h. Pile se može peći na kromiru.
4. Poslužiti uz sos od višanja.