Pileci paketici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**lisnatog testa
- **1** manje pilece belo meso
- senf
- **100 g**mariniranih pecuraka
- **50 g**slanine
- **50 g**sira

Za premazivanje:

- **1**jaje

Priprema

Rastanjiti lisnato testo i podeliti na dva dela, premazati senfom. Predhodno belo meso raseci na 2 dela, izlupati i blago propržiti u tiganju. Na testo nanete prohladjeno belo meso, pecurke, slaninu, pecurke. Zatvoriti krajeve i urolati. Izbockati viljuškom i premazati umucenim jajetom. Peci na 220 stepeni oko 30 minuta. Veoma brzo i ukusno jelo.

Savet