

Piletina Toscana



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svježih paprika
- **600 g** pileceg filea
- **250 g** edamera
- **1 kašika** suhog zacina
- **malo** soli
- **malo** bibera
- **200 ml** vrhnja za kuhanje
- **100 g** putera
- **150 ml** vode

Priprema

Paprike oprati, i izdubiti. Pileci file isjeci na tanke ploške, istanjiti, zaciniti. Na sredinu filea stavljati po listic edamera i šunke. Sve zarolati i puniti paprike. Postupak ponavljati dok sav materijal ne utrošimo. Punjene paprike redati u tepsiju, na svaku papriku staviti po komadic putera i dodati 150 ml vode. Prekriti folijom i peci na 220 C 25 minuta. Pred sami kraj pecenja skinuti foliju dodati vrhnje za kuhanje i ostaviti još 10 minuta u rerni.

Savet