Pilece belo meso sa grožem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog mesa
- **3 cena**belog luka
- **2**jabuke
- **2**kruske
- **400 g**grozda
- **250 g**mesnate slanine
- **200 g**sira
- **180 ml**kisele pavlake
- so
- biber
- suvi majoran

Priprema

Meso iseci na šnicle, beli luk zgnjeciti i natrjati meso posloti biberiti posuti majoranom i staviti u frižider na 2 sata, zatim popržiti na ulju. Jabuke i kruške narendati, slaninu i sir iseci na tanke komade. U nauljen pleh staviti polovinu slanine na to polovinu mesa jabuka, kruške, groža, opet meso jabuke kruške, grože, slanina sir i pavlaka. Peci na 200 stepeni oko 45-50 minuta.

Savet