

# *Pileci file iz rerne*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**pilecnih filea
- **300 g**šampinjona

### **Smjesa I za valjanje filea:**

- **1 manja cašakiselog mlijeka**
- **3 kašikemajoneza**
- **2 kapikesusama**
- **2 kašikecrvene mljevene paprike**
- **malobibera**

### **Smjesa II za valjanje filea**

- **100 g**prezle
- **100 g**parmezana

### **I još:**

- **200 ml**pavlake za kuvanje

## **Priprema**

Pileci file isjeci na tanke šnicle, posoliti i pobiberiti. U dublji tanjur pripremiti smjesu 1 za valjanje filea.

Svako parce filea uvaljati u smjesu i reati u vatrostalnu ciniju. Ostaviti da odstoji 2 sata u frižideru.

Šampinjone isjeci na tanko, a smjesu 2 sjediniti.

Svako parce valjati u smjesu 2, reati u pekac i preko staviti isjecene šampinjone. Tako dok se ne potroši meso i šampinjoni.

Preko staviti pavlaku za kuvanje i malo bibera.

Peci na 220 C 25-30 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

### **Savet**