

Piletina A la pica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za pripremu:

- **500 g** pilecih grudi
- **150 g** lenti dimljene slanine
- **150 g** kackavalja
- **150 g** dimljenog belog mesa
- **6-8** kolutovakulena
- **1** kašik senfa
- **100 ml** kecapa
- **1/2** kašike origana
- **1** kašika susama
- **maloulja**
- **po ukusu** soli
- **bibera**
- **suvog** biljnog zacina

Priprema

Dimljeno belo meso i slaninu isecite na kockice pa ih ispržite na zagrejanom ulju u tiganju. Izvadite i ostavite na tanjir.

Pilece grudi isecite na tanke šnicle. Posolite, pobiberite, zacinite origanom i susamom, dodajte senf pa sve promešajte kako bi parcad mesa poprimila ukus zacina. Na ulju u kom ste pržili slaninu i dimljeno meso ispržite parcad mesa.

Poreajte isprženo meso u prethodno pouljenu vatrostalnu posudu ili u uvec pleh.

Na meso nanosite polovinu ispržene slanine i belog mesa, sve prekrите parcadima kackavalja pa preko njega nanosite kecap.

Preko kecapa nanosite preostalu isprženu slaninu i belo meso i krugove kulena.

Stavite u rernu i pecite 20 minuta na 200 stepeni. Piletinu a la pica servirajte na tanjir, dekorišite kuglama pavlake i kiselim krastavcima.

Savet