

## **Piletina Toskana**



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6-7** vecih crvenih pecenih paprika
- **1** pilece belo meso
- **6-7** listova **pica šunke** u omotu
- **100 g** feta sira
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina
- **malosusama**

### **Priprema**

Papriku ocistite od semena ali pazite da ostane cela. Piletinu isecite na šnicle, svaku šniclu istanjite tuckom za meso, premažite uljem i zacinite.

Na piletinu stavite list pica šunke, a u levi kraj stavite i parce feta sira pa sve zajedno urolajte. Postupite tako dok ne utrošite polovinu paprika i šnicli.

Zatim promenite redosled pa stavite list pica šunke pa preko njega šniclu, a preko šnicle u kraj feta sir pa i to urolajte. Tako postupite dok ne utrošite sav materijal.

Na kraju svaku roladu ugurajte u posebnu papriku.

Poreajte zatim sve paprike u uljem podmazan uvec pleh pa od gore narendajte polovimu pripremljenog kackavalja. Prekrite aluminijumskom folijom i pecite 45 minuta na 200 stepeni.

Izvadite iz rerne, skinite foliju, vratite u rernu i pecite još 15 minuta. Servirajte na tanjur uz kockice pecenog krompira i parcad feta sira.

### **Savet**