

Pileci zavežljaji



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece belo meso
- 1 kašicicacrnog luka u prahu
- 1 kašicicamešavine zacina
- 1/2 kašicicebibera
- 1/2 kašicicesoli
- 500 glisnatog testa
- 3 kašikekisele pavlake
- maloulja
- po potrebiorigano

Priprema

Piletinu iseci na sitne kockice, posoliti, pobiberiti i prodinstati na malo ulja dok ne pobledi. Zatim dodati kašicicu crnog luka u prahu, suvi biljni zacin i na kraju 3 kašike kisele pavlake. Sve lepo izmešati.

Odmrznuti lisnato testo.

Zatim listove lisnatog testa preseći po dužini i sirini, tako da se od jednog lista dobiju cetiri kocke (ukupno treba da ima 8 listica).

Ravnomerno rasporediti piletinu na sredinu listova.

Krajeve svakog lista premazati vodom, a zatim ih spojiti prstima hvatajuci coškove suprotnih strana.

oškove dobro pritisnuti.

Paketice premazati vodom, posuti susamom i peci na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Savet