

Topljeni sir sa dimljenim pilecim stekom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** feta sira
- **100 g** belog sira
- **200 ml** pavlake
- **2 kašike** paradajz pirea
- **200 g** dimljenog pileceg steka
- **200 g** svežih šampinjona
- **2 kašike** mešavine zacina
- **po ukusu** so, mleveni crni biber
- **za prženje** ulje

Priprema

Pileci stek i šampinjone isecite i ispržite u tiganju na šporetu na zagrejanom ulju.

U dubljem sudu izgnjecite feta i beli sir. Dodajte paradajz pire i kiselu pavlaku, posolite, pobiberite, nanosite mešavinu zacina i promešajte kašikom.

U nauljen pleh prerucite sadržaj iz dubljeg suda. Pleh stavite u rernu i pecite 10 minuta na 200 C. Izvadite iz rerne.

Sadržaj tiganja posolite, pobiberite zacinite mešavinom zacina, promešajte, a zatim sadržaj dodajte u pleh.

Od gore krupno narendajte kackavalj.

Vratite pleh u rernu i pecite još 10 minuta na istoj temperaturi. Sadržaj iz pleha servirajte na tanjir. Dekorišite sitno seckanim peršunom i kolutovima crvene paprike.

Savet