

Punjeno belo meso sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**pavlake
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- maslinovo ulje
- **po želji**pecuraka

Priprema

Izvuci što manje šnicle, usoliti i pobiberiti... Ostaviti 10 minuta da odstoji...

U vanglu pomesati senf, pavlaku i pecurke...

Smesom premazati belo meso (ostaviti malo smesu), i spojiti cackalicama... Premazati ostatak smese odozgo i poprskati maslinovim uljem...

Peci na 200 C, 40 minuta...

Savet