Punjena gnezda od pilecih prsa



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12 srednjih režnjeva**pilecih prsa
- **12 režnjeva**cajne kobasice
- **2** jajeta
- **100 g**sitnog sira
- **4 pune kašike**kisele pavlake
- **8** zelenih maslinki
- **malo**ulja za podmazivanje kalupa
- **malo**aleve paprike

Priprema

Umutiti jaja, dodati mrvljeni sir, seckane maslinke i kiselu pavlaku. Sve sjediniti, pa dodati malo aleve paprike. Sve lepo promešati.

Pripremiti pileca prsa.

Kalup za projice podmazati i u svaki otvor postaviti režanj pilecih prsa. Preko pilecih prsa staviti kašiku prethodno pripremljenog fila. Režnjeve cajne kobasice preseci na pola i preko svakog gnezda sa filom staviti 2 polovine cajne kobasice.

Zagrejati rernu na 220 stepeni i staviti kalup. Peci 10-15 minuda, dok porumeni. Služiti toplo.

Savet

Može se poslužiti i hladno, ukus je odlian