

Uvijeno pilece belo



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** pileceg belog mesa
- **100 g** kackavalja
- **100 g** praške šunke
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **po želji** biljnog zacina

Priprema

Pilece belo iseci na tanke šnicle. Pa reati list kackavalja, šunke, pileceg belog mesa i urolati. Reati u pleh. Snutiti pavkaku za kuvanje sa biljnim zacинима i posuti po mesu. Staviti u rernu i peci 30-45 minuta na 200 stepeni.

Savet

Vrlo interesantno jelo. Ide uz zelenu salatu ili paradajz.