

Pileca bajadera



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g pileceg belog mesa

Za fil:

- **300** g praziluka
- **300** g šampinjoni

Za preliv:

- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** zacini (bosiljak, majcina dušica, vlašac)
- **po potrebi** soli
- **1 kašicica** bibera
- **100 g** parmezana

Priprema

Meso isjeci na tanke šnite. Polovinu poreati u pekac.

Praziluk i šampinjone sitno isjeckati pa propržiti na malo ulja dok ne omekšaju i ne porumene. Preko filea staviti fil, pa ponovo file.

Napraviti preliv (neka bude malo slanije, jer meso i šampinjone ne solimo). Preliti preko mesa i staviti da se pece na 220 C oko 25 minuta.

Služiti toplo uz neku sezonsku salatu.

Može da posluži i kao hladno predjelo (sjeci na kocke).

Savet

Za preliv dodajte po želji. Ja bosiljak i majinu dušicu obožavam pa ih stalno koristim.