

Drugaciji pileci file



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg filea
- 500 g mešanog mesa
- 100 g šampinjona
- 100 g bukovaca
- 250 g pavlake za kuvanje
- 1 jajce
- 0,2 dl ulje
- 0,3 dl domaćeg paradajz pirea

Zacini:

- malo biljnog zacina
- malo Kotanyi soli za omekšavanje mesa
- malo Kotanyi zacina za kotlet
- malo Kotanyi zacina za piletinu
- malo Kotanyi zacina za povrce
- malo Kotanyi zacina biber sa belim lukom
- malo Kotanyi zacina majoran
- malo Kotanyi zacina bosiljak seckani
- malo soli
- malo crnog mlevenog bibera
- malo miroije
- 1 kašika aleve mlevene crvene paprike

Priprema

Za pripremu ovog jela data je slika potrebnih namirnica i začina.

Pileci file iseci na komade u obliku šnicli. Vrhom noža ih pažljivo unakrst zaseci sa obe strane- Premazati smesom začina (biljna so, so za omekšavanje, začini za pečenje, biber sa belim lukom, so, biber, aleve paprika).

Mleveno meso (pilece, svinjsko, govee) izmešati mešobno i dodati jedno jaje i deo začina od smese za file.

Šampinjone i bukovaču iseci na listice mešobno izmešati i dodati začine bosiljak, za povrće miroš, majoran.

Pileci file blago propržiti sa obe strane na deci ulja.

Meso na ulju blago prodinstati.

Smešu pecurki blago prodinstati, dodati pavlaku i domaći paradajz pire. Sacekati da provri.

U vatrostalnu posudu slagati pileci file, preko filea rasporediti mleveno meso, i sve preliti sa mešavinom pecurki, pavlake i paradajza.

Peci u rerni na 200 stepeni 40 minuta.

Savet

Kao dodatak ovom jelu se preporučuje krompir pire, a za salatu peene paprike. Prijatno.