

Piletina quattro formaggi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **60 g** gaude
- **60 g** trapista
- **60 g** gorgonzole
- **60 g** parmezana
- **1/2** kasicice origana
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- **1/2** kašice bibera

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle i staviti u podmazan vatrostalni sud.

Pavlaku za kuvanje sipati u šerpu i staviti da provri. Kad pocne da vri ubaciti rendane sireve i zacine. Dobro promešati da se sirevi istope, a zatim preliteri preko mesa. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet