

Pilece pletenice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg filea
- **200 g**slanine u listovima
- **1 kašikamešavine zacina**
- **500 g**krompira
- **50 ml**ulja

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle i posuti zacinom. Svaku šniclu oštrim nožem zaseći na tri mesta tako da pri vrhu ostane spojena. Zasecano meso prekriti najlon kesom i blago istanjiti tuckom za meso.

Potom listove slanine rasporediti duž svake trake mesa, a pri vrhu ih ukrstiti i pricvrstiti cackalicom. Potom trake uplesti i na kraju takoe pricvrstiti cackalicom.

Obareni sitniji krompir obmotati listovima slanine, pa zajedno sa pletenicama od mesa poreati u nauljanoj tepliji.

Peci u rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Sa krompirom obariti i šargarepe, pa ih iseci na tanke štapice.

Savet