Slanina tajna



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 dugih listova**slanina
- **3**pileci file
- **po želji** pomfrit
- **200 g** kackavalja
- **1 kašicica** susama
- **1**jaje

Priprema

Slaninu složite u kalup, tako da vam i sa jedne i sa druge strane kalupa vire krajevi slanine. Pilece meso koje ste prethodno posolili i izlupali stavite u kalup, preko slanine. 100 g kackavalja stavite preko mesa, zatim stavite gotov pomfrit preko, pa ostalih 100 g kackavalja. Krajevima slanine "preklopite" kackavalj. Jajetom premažite slaninu, zatim pospite susamom. Peci 50 minuta na 170 stepeni. Prijatno!

Savet

Služiti toplo uz ašu jogurta. :-)