Gurmanski rucak (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih fileta ili nekog drugog mesa
- **300 g**slanine
- **300 g**trapista
- **400 g**šampinjona u komadicima
- **500 g**pavlake za kuvanje
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kašicice**aleve paprike

Priprema

U dublji pleh, ili vatrostalnu posudu, poreati jedan deo šnicli, prethodno obraene cekicem za meso i posoljene. Preko njih staviti slaninu, tako da se pokrije cijela površina pleha. Nakon toga poreati deo pola šampinjona, pa trapist. Postupak ponoviti još jednom, završiti sa trapistom. Staviti da se pece u zagrejanu rernu, na 250 stepeni. Pri kraju pecenja, dodati pavlaku, pomešanu sa alevom paprikom. Ostaviti da se zapece još desetak minuta.

Savet

Uz ovo jelo možete napraviti i pire od krompira ili pomfrit. Prijatno!