

****Pilece gnezdo****



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** glisnatog testa
- **150 g** belog pileceg mesa
- **1** paradajz
- **2-3** kisela krastavica
- **1** žuta paprika
- **1/4** ljute papricice
- **50 ml** majoneza
- **1/2 kašičice** senfa
- **1 kašika** kecapa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosemenki** curikota
- **maloperšunovog** lista

Priprema

Lisnato testo razvaljati oklagijom, pa iz njega izrezati 18 kvadrata, gledati da budu iste velicine... Iz prvih devet cašicom izvaditi krugove u sredini, a preostalih devet ostaviti tako. Pilece meso skuvati, pa iscepkat. Papriku, papricicu, paradajz i krastavcice iseckati na kockice. Paradajz i krastavcice ocediti. Pomešati u posudi, pa preliti mešavinom majoneza, kecapa i senfa. Posloiti, pobiberiti.

U pleh obložen pek papirom reati prvo lisnato testo bez rupe, premazati umucenim jajetom, pa preko staviti ono sa rupicom.

Premazati "gnezda" ostatkom jajeta, posuti curikotom i peci oko dvadesetak minuta dok fino ne porumeni. Ohlaena gnezda napuniti nadevom od pileceg mesa i povrca, pa poslužiti...

Savet