

## *Punjeno pilece meso*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 pileca filea
- 4 listašunke
- 50 g kackavalja
- malosoli
- malobibera
- maloslatke aleve paprike
- malobelog luka u granulama

### **Priprema**

Izlupajte meso i dodajte so, biber, beli luk u granulama i alevu papriku po želji, sa obe strane.

Poredjajte 2 lista šunke presavijena na pola, samo na jednu polovinu mesa.

Stavite kackavalj preko šunke.

Preklopite meso stranom koja nije nafilovana i pricvrstite krajeve cackalicama. Pržite u tiganju dok meso ne pobeli.

Ubacite meso da se pece u rerni 15 minuta na 160 stepeni.

## Savet

Poslužite vrue. Prijatno.