

Rafaelo od piletine



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pileceg mesa
- 250 g pileceg parizera
- 200 g krem sira
- 1 kašicica senfa
- 2 kašike kisele pavlake
- 3 kisela krastavcica
- so
- biber po ukusu
- ckavalj

Priprema

400 g pileceg mesa skuvati i samleti u blenderu ili na mašini za meso.

Dodati 250 g samlevenog pileceg parizera, 200 g krem sira, 1 kašicu senfa, 2 kašike pavlake, 3 samlevena krastavcica, so i biber po ukusu.

Sve dobro zamesiti, praviti bombice i uvaljati u sitno izrendan kackavalj.