

Belocrkvanski tanjir



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **200-300 g** tanko isecene, domace, pecenice
- **200-300 g** tanko isecene, domace, slanine
- **200 g** rendanog kackavalja
- **200 g** šampinjona
- **500 g** krompira
- **1 glavic** acrnog luka
- **po ukusu** senf
- biber
- so
- kari

Priprema

Meso iseci na manje šnicle i izlupati (nije neophodno), pa premazati senfom, sipati so, kari i biber. Nemojte sipati previše soli jer su ostali sastojci slani. Ako ste u mogućnosti, dobro je da zacinjeno meso "prenoci" u frižideru. Redjati u pleh, meso, pecenicu, na listice rendan krompir, luk i šampinjone, rendan kackavalj, ponovo meso i preko slaninu. Sipati jednu solju vode. Peci oko sat vremena na visokoj temperaturi, 200-250 stepeni.

Prvo peci pokriveno folijom, a kada su svi sastojci meki, skinuti foliju i ostaviti da se zapece.

Savet