

Moj favorit za glavno jelo



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gpilecih fileta
- **600** gsvinjskog mesa
- **250** gslanine
- **450** gšampinjona
- 1šargarepa
- **350** mlvode
- 2 strukapraziluka
- **300** gkrompira

Priprema

Pouljiti vatrostalnu ciniju i poreati krompir isecen na krugove. Zaciniti vegetom.

Preko njega ide iscepkan na vece komade pileci file.

Sledeći red je red praziluka i šargarepe.

Pa preko toga red pecuraka naseckanih na pola.

Zatim slanina.

I kao zadnji sloj red šnicli. Zaciniti mlevenom paprikom.

Preliti jednom pavlakom. Politi sa 350 ml vode, prekriti folijom i staviti da se pece u unapred zagrejanoj rerni oko 2 sata. Pri kraju pecenja skinuti foliju. Poslužiti toplo. Prijatno.

Savet