

## *Pileca bajadera*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca pileca bela mesa
- 200 gdimljenog suvog vrata
- 150 gtost sira
- 3jajeta
- 2 dlkisele pavlake
- senf
- 2-3 cenabelog luka
- biber

### **Priprema**

Belo meso odvojiti od kosti, iseci na šnicle i izlupati. Suvi vrat iseci na tanje šnite. Vatrostalnu ciniju blago nauljiti. Poreati red belog mesa pobiberiti i premazati senfom, posuti seckani beli luk. Preko poreati suvi vrat, a preko njega topljivi sir, sve dobro prekriti preostalim belim mesom. Umutiti jaja i pavlaku, posoliti i pobiberiti. Preliti preko mesa. Peci oko sat vremena na 220 stepeni. Ostaviti je da se ohladi dobro par sati i onda secite na kocke ili pravougaonike. Može se služiti kao predjelo, glavno jelo, uz mezu,... Ukoliko želite da bude višlja vi poduplajte sve sastojke. Prijatno!!!

### **Savet**