

## **Pileca bajadera**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2veca pileca bela mesa
- **200 g**dimljenog suvog vrata
- **150 g**tost 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 preostalom 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 podupljajte sve sastojke. Prijatno!!!

### **Savet**