

Pileci file iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pilecih filea
- **300 g** šampinjona

Smjesa I za valjanje filea:

- **1** manja **čaš**akiselog mlijeka
- **3** **kaš**ikemajoneza
- **2** **ka**pikesusama
- **2** **kaš**ikecrvene mljevene paprike
- **mal**obibera

Smjesa II za valjanje filea

- **100 g** prezle
- **100 g** parmezana

I još:

- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Pileci file isjeci na tanke šnicle, posoliti i pobiberiti. U dublji tanjir pripremiti smjesu 1 za valjanje filea.

Svako parce filea uvaljati u smjesu i reati u vatrostalnu ciniju. Ostaviti da odstoji 2 sata u frižideru.

Šampinjone isjeci na tanko, a smjesu 2 sjediniti.

Svako parce valjati u smjesu 2, reati u pekac i preko staviti isjecene šampinjone. Tako dok se ne potroši meso i šampinjoni.

Preko staviti pavlaku za kuvanje i malo bibera.

Peci na 220 C 25-30 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet