

Piletina punjena pecenim paprikama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 parce** pilecih grudi
- **4 crvene, pečene, oljuštene** paprike
- **100 g** prezli
- **2** jajeta
- **200 g** kackavalja
- **1 kašika** mešavine zacina
- **50 g** putera
- **po ukusu** soli, bibera, suvog biljnog zacina
- **malo** ulja

Priprema

Pilece grudi isecite na šnicle. Šnicle izlupajte, posolite i zacinite mešavinom zacina.

Na svaku šniclu stavite parce pečene paprike i parce kackavalja.

Krajeve svake šnicle još malo istanjite cekicem i savijte ih preklapajući papriku i sir. Jaja izmutite viljuškom. Svako parce punjene piletkine uvaljajte u izmucena jaja zatim u prezlu.

Pržite u tiganju na rastopljenom puteru.

Isprženu parcad piletkine zatim poreajte u vatrostalnu posudu i stavite u rernu. Pecite 15 minuta na 200 stepeni.

Izvadite iz rerne pa na piletinu krupno narendajte preostali kackavalj.

Vratite posudu u rernu i pecite još 10 minuta na 180 stepeni.

Savet