

Zapeceni las kare



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** komlas karea
- **6** listovapizza sira
- **6** fetapancete
- **8**cherry paradajza
- **1** dlbijelog vina

Priprema

Las kare rastanjiti tuckom za meso, posoliti i pržiti dok malo ne porumeni. U pleh sipati maslinovo ulje, zatim pore?ati šnicle, zatim staviti po list sira, komad pancete i po 1 cherry paradajz isjeckan na 4 dijela. Sve zaliti bijelim vinom i peci na 200 stepeni nekih 20 minuta.

Savet

Kao dodatak može i?i pire krompir i salata od paradajza i paprike.