Zapeceni las kare

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kom**las karea
- **6 listova**pizza sira
- **6 feta**pancete
- **8**cherry paradajza
- **1 dl**bijelog vina

Priprema

Las kare rastanjiti tuckom za meso, posoliti i pržiti dok malo ne porumeni. U pleh sipati maslinovo ulje, zatim poreati 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 ii pire krompir i salata od paradajza i paprike.