

Svinjski but sa sirom



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** svinjskog buta
- **300 g** šampinjona
- **200 g** kackavalja
- **300 g** šunke
- **malosoli**

Priprema

Tepsiju obložiti folijom. But iseci na šnicle i rastanjiti ga cekicem za meso. Posoliti i poreati polovinu šnicli (mesa) na dno tepsije. Preko mesa izrendati 100 g kackavalja, zatim staviti tanko isecenu šunku i šampinjone, odgore završiti sa drugom polovinom mesa. Preko mesa staviti foliju i peci na 180 C 3 sata. Zatim skloniti gornju foliju i narendati 100 g kackavalja preko mesa, pa vratiti u rernu da se sir otopi.

Savet