

Pileci paketici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** karabataka
- **4** bataka

Prilog:

- **100** gsuve slanine
- **150** gkackavalja
- **5** kiselih krastavaca
- **2** šargarepe
- **500** gšampinjona

Zacini:

- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicaorigane

Preliv:

- **100 ml**Moja Kravica Kuhinica pavlake
- za kuwanje

Priprema

Zaciniti meso i staviti da se pece u rernu 30 minuta. Izvaditi iz rerne pa dodati šampinjone, šargarepu i krastavce, a kackavalj staviti preko mesa, pa slaninu odozgo i preliti **Moja Kravica Kuhinja pavlakom za kuhanje**. Vratiti u rernu još 10 minuta, pa izvaditi. Služiti toplo.

Savet

Veoma su ukusni i hladni i jako se lepo režu na krugove ako se izvade kosti.