

Tava fantazija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **135** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih grudi
- **500 g** lenti dimljene slanine
- **500 g** svinjske krtine
- **200 g** topljenog sira
- **2** paradajza
- **1 kašika** origana
- **2 kašike** mešavine začina
- **300 ml** vode
- **po ukusu** so, mleveni crni biber

Priprema

Pilece grudi i svinjsku krtinu isecite na tanke šnicle. Posolite i začinite pa nanesite origano. Ostavite par minuta da meso odstoji da poprimi začine. Vatrostalnu posudu pouljite pa dno prekrijte lentama dimljene slanine.

Na njih poreajte parcad pileceg mesa.

Od gore nanesite topljeni sir. Paradajz isecite na kolutove pa ga poreajte preko sira.

A zatim ga prekrijte parcadima svinjske krtine. Pospite origanom, mlevenim crnim biberom i začinite. Prelijte sa 300 ml vode i na kraju poreajte preostale lente slanine.

Posudu poklopite i pecite dva sata na 200 stepeni. Tavu servirajte na tanjir i prelijte sosom. Dekorirajte po želji.

Savet