

Sendvic sa piletinom i gljivama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1hljeb
- 1mrkva (šargarepa)
- 250 mlpavlake
- 300 gšampinjona
- 300 gpileceg filea
- 200 gedamera
- 200 mlmlijeka
- 125 gmaslaca

Priprema

Izrendati jednu mrkvu na sitno i sa malo ulja prodinstati na vec zagrijanoj ploti. Nakon što malo prodinstate mrkvu, dodati sitno isjeckani pileci file. Kada meso dobije bijelu boju, dodati i šampinjone prethodno isjeckane na listove i dinstati sve dok voda ne ispari. Na samom kraju dodati i pavlaku i promješati da se smjesa ujednači.

Uključiti rernu na 250 C da se zagrije. Za to vrijeme, isjeci hljeb na šnite debljine oko 1,5 cm. Sa jedne strane premazati maslacem, a sa druge strane potopiti u mlijeko. Stranu koja je potopljena u mlijeko okrenete prema dnu i slažete u tepsiju, (tepsiju takoe premazati maslacem).

Kada složite hljeb na dno, ravnomjerno rasporediti prodinstanu smjesu u tepsiju. Nakon toga se ponovo slažu

šnite hljeba, samo ovaj put stranu koja je potopljena u mlijeko stavljamo okrenutu ka vrhu.

Ovako složeno staviti u zagrijanu rernu i peci, sve dok ne dobije finu rumenu boju.

Nakon što fino porumeni, narendati sir i posuti po vrhu. Ostaviti u rerni još malo, dok se sir ne istopi. Nakon toga izvaditi i servirati. Prijatno!

Savet

Koristiti etvrtasti hljeb ili francuski, zbog identine veliine šniti koje se sjeku, pa samim tim i lakšeg vaenja iz tepsije.