

Topljeni sir sa dimljenim pilecim stekom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**feta sira
- **100 g- **200 ml**pavlake
- **2 kašike**paradajz pirea
- **200 g- **200 g**- **2 kašikemešavine zacina**
- **po ukusu**so,mleveni crni biber
- **za prženje**ule****

Priprema

Pileci stek i šampinjone isecite i ispržite u tiganju na šporetu na zagrejanom ulju.

U dubljem sudu izgnjecite feta i beli sir. Dodajte paradajz pire i kiselu pavlaku, posolite, pobiberite, nanesite mešavinu zacina i promešajte kašikom.

U nauljen pleh prerucite sadržaj iz dubljeg suda. Pleh stavite u rernu i pecite 10 minuta na 200 C. Izvadite iz rerne.

Sadržaj tiganja posolite, pobiberite zacinite mešavinom zacina, promešajte, a zatim sadržaj dodajte u pleh.

Od gore krupno narendajte kackavalj.

Vratite pleh u rernu i pecite još 10 minuta na istoj temperaturi. Sadržaj iz pleha servirajte na tanjur. Dekorišite sitno seckanim peršunom i kolutovima crvene paprike.

Savet