

Pileca prsa u sosu od sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih grudi
- **100 g** curece šunke
- **100 g** sira
- **1 kesica** prelive za belo meso
- **250 ml** kisele pavlake
- so
- biber

Priprema

Pileca prsa izlupati kuhinjskim cekicem, kako bi se bolje rolali i premazati zacinima (so, biber...).

Na jednu šniclu prvo poreati sir, onda šunku i urolati što bolje i cvršće. I tako urolati sve šnicle, i poreati u pleh.

Prethodno rastvorenu C ideju za kuvanje (sa 4 vrste sira) sa 250 ml kisele pavlake, preliti preko belog mesa. Staviti u rernu da se pece. Peci na 300 C, oko 1 h.

Ohlaena pileca prsa možete poslužiti sa rižom ili šta god želite. Prijatno!

Savet

Pleh neka bude kockasti jer ete bolje poreati šnicle, a neka budu porane tako što e biti pribijene jedna uz drugu.