

Neočekivani rucak



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **oko 300 g** meksickog mixa
- **1/2 kg** pileceg filea
- so i biber
- **200 ml** pavlake za kuhanje

Priprema

Krompir oguliti i staviti da se skuha. Posoliti po želji.

Pileci file izrezati na šnicle i posoliti po želji te ih pržiti.

Meksicku mješavinu staviti da se skuha.

Kada je sve skuhanu i isprženo nauljiti vatrostalnu zdjelu. Rezati krompire na ploške. Poreati polovinu krompira, pa posuti meksickom mješavinom, opet krompire pa filete na vrhu.

Na kraju jelo preliteri pavlakom.

Staviti u rernu 15 minuta na 250 C da se malo zapece.

Savet

Filete možete i vegetiti ako ih više volite na taj nain.