

Piletina na dva nacina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **500 g** spanaca
- **150 g** rendanog kackavalja
- so i biber
- **1** gotova kora za pite

Priprema

Vrlo jednostavan recept koji super izgleda. Prva slika je piletina gde smo prvo položili tanke komade belog pileceg mesa, tako da preklapa jedno drugo i u sredinu stavimo mešavinu baremog spanaca i rendanog kackavalja. Zatim sve zamotamo i vežemo kuhinjskim koncem.

Isto punjenje koristimo i za drugi nacin sa tim što sad piletinu stavimo na koru za pitu i sve urolamo kao štrudlu.

Pecemo 30 minuta na 180 stepeni Celzija.

Savet

Mi tako esto jedemo piletinu zbog toga što imamo kokoške u bašti pa se dovijamo na razne naine da nam ostane interesantna. Ovo zaista lepo izgleda.