

Gurmanska piletina (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg belog mesa
- **200 g** pecenice
- **200 g** topljenog sira
- beli biber

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle, ali ne jako tanko. Pobiberiti. Prepeci u teflonskom tiganju kratko da porumeni sa obe strane. Uzeti vatrostalnu ciniju i svaki komad mesa obmotati sirom i pecenicom preko, ušuškati krajeve. Rernu zagrejati na 250 stepeni i staviti da se zapece, nekih 10 minuta. Služiti uz priloge po želji.

Savet

Mnogo ukusnoooo..meso ne solite pošto su pe?enica i sir ve? dovoljno slani.