# *Gurmansko pile*

## Sastojci

**Potrebno je:**

- 500 g belog pileceg mesa
- 150 g tanko secenog suvog vrata
- 250 g tanko secenog kackavalja
- 150 g tanko secene dimljene slanine
- 4 jajeta
- 1 kisela pavlaka
- 2 kašike prezli

## Priprema

Meso iseci na šnicle i izlupati ih.

Polovinu šnicli poreati u podmazanu manju tepsiju, prekriti ga suvim vratom, kackavaljem i slaninom.

Preko nadeva staviti drugu polovinu pileceg mesa.

Jaja umutiti kiselom pavlakom i prezlama, i tom smesom preliti piletinu.

Peci na 200 stepeni oko 45 min.

Ostaviti da se skroz ohladi, može i cak preko noci u frižideru, i seci na kocke željene velicine.