

## *Pileci file sa špinatom i mozzarellom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **proizvoljna kolicina** pilecih fileta
- **proizvoljna kolicina** špinata - spanaca
- **proizvoljna kolicina** mozzarelle
- **po ukusu** bijeli luk
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni chili
- maslinovo ulje

### **Priprema**

Špinat kratko obariti, procijediti i grubo narezati. Dodati so, biber i češnjak. Pileci file narezati na parcad, zaciniti suvim biljnim zacinom, pa propržiti u gril tavi. Režati piletinu u pleh, premazan s malo maslinovog ulja. Preko rasporediti špinat.

Na špinat staviti narezanu mozzarellu. Preko staviti mljeveni chilli (po ukusu). Zapeci u pecnici zagrijanoj na 200 C.

Poslužiti uz prilog po želji!

### **Savet**