

## *Piletina quattro formaggi*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gpileceg belog mesa
- **200** mlpavlake za kuvanje
- **60** ggaude
- **60** gtrapista
- **60** ggorgonzole
- **60** gparmezana
- **1/2** kasiciceorigana
- **1** kašikasuvog biljnog zacina
- **1/2** kašicicebibera

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na šnicle i staviti u podmazan vatrostalni sud.

Pavlaku za kuvanje sipati u šerpu i staviti da provri. Kad pocne da vri ubaciti rendane sireve i zacine. Dobro promešati da se sirevi istope, a zatim prelitи preko mesa. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

### **Savet**