

Pilece pletenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **200 g** slanine u listovima
- **1 kašik** mešavine zacina
- **500 g** krompira
- **50 ml** ulja

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle i posuti zacinom. Svaku šniclu oštirim nožem zaseci na tri mesta tako da pri vrhu ostane spojena. Zaseceno meso prekriti najlon kesom i blago istanjiti tuckom za meso.

Potom listove slanine rasporediti duž svake trake mesa, a pri vrhu ih ukrstiti i pricvrstiti cackalicom. Potom trake uplesti i na kraju tako?e pricvrstiti cackalicom.

Obareni sitniji krompir obmotati listovima slanine, pa zajedno sa pletenicama od mesa pore?ati u nauljanoj tepsiji.

Peci u rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Sa krompirom obariti i šargarepe, pa ih iseci na tanke štapice.

Savet