

Gurmanski rucak (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih fileta ili nekog drugog mesa
- **300 g** slanine
- **300 g** trapista
- **400 g** šampinjona u komadicima
- **500 g** pavlake za kuvanje
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** aleve paprike

Priprema

U dublji pleh, ili vatrostalnu posudu, poreati jedan deo šnicli, prethodno obraene cekicem za meso i posoljene. Preko njih staviti slaninu, tako da se pokrije cijela površina pleha. Nakon toga poreati deo pola šampinjona, pa trapist. Postupak ponoviti još jednom, završiti sa trapistom. Staviti da se pece u zagrejanu rernu, na 250 stepeni. Pri kraju pecenja, dodati pavlaku, pomešanu sa alevom paprikom. Ostaviti da se zapece još desetak minuta.

Savet

Uz ovo jelo možete napraviti i pire od krompira ili pomfrit. Prijatno!