Pilece gnezdo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **150 g**belog pileceg mesa
- **1** paradajz
- **2-3**kisela krastavcica
- **1**žuta paprika
- **1/4**ljute papricice
- **50 ml**majoneza
- **1/2 kašicice**senfa
- **1 kašika**kecapa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**semenki curikota
- **malo**peršunovog lista

Priprema

Lisnato testo razvaljati oklagijom, pa iz njega izrezati 18 kvadrata, gledati da budu iste velicine... Iz prvih devet cašicom izvaditi krugove u sredini, a preostalih devet ostaviti tako. Pilece meso skuvati, pa iscepkati. Papriku, papricicu, paradajz i krastavcice iseckati na kockice. Paradajz i krastavcice ocediti. Pomešati u posudi, pa preliti mešavinom majoneza, kecapa i senfa. Posloiti, pobiberiti.

U pleh obložen pek papirom reati prvo lisnato testo bez rupe,premazati umucenim jajetom, pa preko staviti ono sa rupicom.

Premazati "gnezda" ostatkom jajeta, posuti curikotom i peci oko dvadesetak minuta dok fino ne porumeni. Ohlaena gnezda napuniti nadevom od pileceg mesa i povrca, pa poslužiti...

Savet