

Pileci ražnjici



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog mesa
- **250 g**mesnate suve slanine
- **180 g**kisele pavlake
- **1** čašajogurta
- **po potrebi**ulje

Priprema

Meso iseci na manje komadice te ih uviti u slaninu isecenu na tanke lente. Pricvrstiti cackalicama te ih ispržiti na zagrejanom ulju. U vatrostalnu posudu sipati trecinu jogurta, porežati pripremljeno meso, preliteri ostatkom jogurta i sve premazati kiselom pavlakom. Peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Ukoliko pripremate za više osoba duplirajte sve sastojke. Probajte, prijatno!