Punjeno pilece meso



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**pileca filea
- **4 lista**šunke
- **50 g**kackavalja
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**slatke aleve paprike
- **malo**belog luka u granulama

Priprema

Izlupajte meso i dodajte so, biber, beli luk u granulama i alevu papriku po želji, sa obe strane.

Poredjajte 2 lista šunke presavijena na pola, samo na jednu polovinu mesa.

Stavite kackavalj preko šunke.

Preklopite meso stranom koja nije nafilovana i pricvrstite krajeve cackalicama. Pržite u tiganju dok meso ne pobeli.

Ubacite meso da se pece u rerni 15 minuta na 160 stepeni.

Savet

Poslužite vrue. Prijatno.