

Piletina sa ananasom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 vece belo meso
- 150 g pršute ili nekog drugog suvog mesa
- ananas u konzervi
- 350 g kackavalja
- 0,5 l neutralne pavlake (preporucujem dukat)
- kari
- origano
- so
- biber

Priprema

Sipajte malo ulja u vatrostalnu posudu. Piletinu isecite na šnicle i polovinu kolicine poredjajte na dno.

Nakon piletine, pore?ajte pršutu, ananas, preko toga izrendajte kackavalj da kompletno prekrije piletinu i ostale sastojke, dodajte kari, origano, so biber.

Postupak ponovite još jednom. Na kraju, dodajte celu neutralnu pavlaku. Nožem sa strane pustite da probije pavlaka, poklopite i pecite 40-tak minuta na 200 stepeni.