

Slana torta od piletine i povrca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg bijelog mesa
- **200 g** gauda ili nekog drugog sira
- **200 g** šunke
- **1** tikvica
- **par** listovablitve
- **50 g** sira ementaler
- **200 ml** pavlake za kuhanje sa ukusom šampinjona
- carry
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Piletinu isjeci na šnicle. Malo izlupati da se istanje. Svaku posuti suvim biljnim zacinom. Tepsiju podmazati maslacem. Tikvice isjeci na kolutove pa kratko ispeci (da bi manje pustale soka tokom pecenja). Blitvu samo oprati. Sir i šunku izrezati tanko.

Reati meso - tikvice malo posoliti - šunka - gauda - preliter malo pavlake - blitva - meso - šunka - gauda - tikvice - šunka-gauda - pavlaka - ementaler - gauda.

Peci 30 minuta na 200 stepeni. Skinuti poklopac pa peci još 15 minuta.

Savet

Uz ovo bombastino jelo ne treba ak ni salata :). Ukus je fenomenalan probajte.