

Piletina punjena pancetom i sirom u umaku od bijelog vina i pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilettine
- **100 g** sira gauda
- **150-200 g** pancete
- **150 ml** vina
- **250 ml** pavlake za kuhanje
- so
- biber
- **maloulja**

Priprema

Sir isjeckati na kockice, pancete na tanke šnjite. Piletinu isjeci na deblje filete, svaki filet izlupati batom za meso.

Zatim posoliti i pobiberiti, staviti po šnjitu ili dve pancete na pancetu po dvije kocke sira i zarolati, a krajeve ucvrstiti cackalicom. Na tavicu staviti malo ulja i pržiti piletinu sa svih strana dok ne dobije lijepu žuckastu boju.

Zatim kada je dobila boju sipati vino pa pavlaku za kuhanje i kuhati 15minuta. Poslužiti uz prilog po želji ja sam skuhalo krumpire iste velicine poslolila ih i samo malo proprzila na malo ulja da dobiju boju.

Savet

Poslužite uz prilog koji volite.