

Bajadera od piletine



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** piletine
- **200 g** pecenice (suvo meso)
- **300 g** gaude
- **6 listica** mentalera
- **250 ml** vrhnja za kuhanje
- **3 cenabijelog** luka
- **malos** enfa
- bosiljak

Priprema

Piletinu isjeci na šnicle. Istanjiti. Premazati senfom. Poreati na dno tepsije. Preko nasjeckati bijeli luk. Poreati pecenicu, sireve i preliti sa malo vrhnja. Tako reati dok imate materijala.

Peci na 200 stepeni 30 minuta poklopljeno. Otklopiti pa još 15 minuta peci da se zapece.

Savet

Prijatno!