

Pileca prsa sa *prekrivacem*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** odreska pileceg filea
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **3 kašicicesenfa**
- **1** manja paprika
- **1** tanji mladi luk
- **1** tvrdo kuhano jaje
- **100+50 g** gauda ili edamer sira
- **malobijelog** luka u prahu
- **1** kašikamasnije pavlake

Priprema

Odreske pileceg filea pažljivo istanjiti. Jedno stranu posoliti i pobiberiti, a drugu premazati senfom.

Sitno narezati papriku i luk. Dodati ribano kuhano jaje i 100 g rendanog sira. Zaciniti po ukusu (so, biber, cešnjak u prahu ili malo svježeg, rendanog). Dodati kašiku kisele pavlake (kod mene 25 % m.m), pa sve dobro sjediniti.

Premazati piletinu smjesom, pa staviti u pecnicu, zagrijanu na 200 C.

Nakon pola sata piletinu izvaditi, pa preko naribati preostali sir. Vratiti u pecnicu; peci još nekih 5 minuta.

Poslužiti toplo, uz prilog po želji!

Kod mene posluženo uz cupavi pikantni krompir!

Savet