

Lepeza od pileceg belog mesa



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 polovina**belog pileceg mesa
- **1** manja tikvica
- **5 šnit**aslanine
- **5 šnit**akackavalja
- **po želji**so
- **po želji**bibera
- **1 kaš**ikaulja

Priprema

Pilece belo meso zaseci na 5 mesta ne do kraja i staviti ga u odgovarajucu posudu sa papirom za pecenje. Tikvicu iseci na šnite po dužini. U svaki zaseceni deo staviti tikvicu, slaninu i kackavalj. Posoliti, pobiberiti i preliti so uljem. Može se posuti i sa malo rendanog kackavalja. Peci na 180 stepeni, 30 minuta.

Savet