File u lisnatom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**lisnatog testa
- **500 g**pileceg filea
- **3-4 kašike**ajvara
- **150 g**mocarele
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**susama
- **malo**curikota

Priprema

Pileci file podeliti na dva dela, posoliti i pobiberiti. Kratko prporžiti na maslacu, da dobije finu koricu, pa ostaviti sa strane. Lisnato testo razvuci i preseci na dva dela. Svaki deo premazati ajvarom.

Staviti preko komad mocarele,pa preko file. Ušuškati meso sa svih strana testom,pa staviti na pleh obložen pek papirom. Isto uraditi i sa drugim komadom.

Premazati zamotuljke umucenim jajetom i posuti susamom i curikotom.

Peci nekih 20-25 minuta na 200 stepeni, da testo fino pozlati. Malo prohladiti, pa iseci na šnite.

Savet