

Piletina u pavlaci iz rerne



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecepilece** belo meso
- **350 g (150+200 gr)**gaude
- **8 reznjeva** dimljene slanine
- **1 svež**acrvena paprika
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**karija
- **po ukusu**so, mleveni crni biber
- **po potrebi**maslinovo ulje
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **2 kašike**senfa
- **1 cen**belog luka
- **1 kašika**zacina za pecenu piletinu

Priprema

Piletinu operite, prosušite ubrusom pa presecite na pola. Svaku polovinu zasecite na lepezu (harmoniku) ali ne do kraja, na nekih 7-8 rezova. Poprskajte zatim maslinovim uljem, stavite so, mleveni crni biber, suvi biljni zacin i kari pa sve dobro utrljajte u meso.

Vatrostalnu ciniју poulјite pa ubacite polutke pileceg belog mesa. Gaudu isecite na komade otprilike velicine otvora (proreza) pa u svaki prorez stavite po jedno parce sira.

Isto postupite i sa slaninom i sa paprikom.

Treba u svaki otvor da imate po jedno parce sira, jedno parce slanine i jedno parce paprike.

U drugu posudu sipajte 500 ml pavlake za kuvanje, dodajte 2 kašike senfa, po ukusu soli i mlevenog crnog bibera i 1 kašiku zacina za piletinu. Dodajte zatim 200 g izrendane gaudе i 1 cen belog luka pa zatim sve lepo promešajte.

Pripremljenom smesom prelijte piletinu.

Pecite u prethodno zagrejanom rerni na 200 stepeni.

Služite dok je toplo uz pire krompir ili prilog po želji.

Savet