

Belo red-red



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g suvog vrata (nasecenog na kolutove)
- 300 g mozzarella sira
- 500 g pileceg filea
- so
- biber
- soja sos
- beli luk (u prahu)
- peršun

Priprema

U dublju vatrostalnu posudu složiti suvi vrat, tanko nasecen file, zacinjten solju, biberom i soja sosom.

Složiti preko suvog vrata, narendani 100 g mozzarele preko i zacini i belim lukom, naslagati preko ponovo suvi vrat, zacinjteni file i narendati preostalu mozzarelu zaciniti, sitno seckanim listom peršuna.

Poklopljenu ciniju peci 30 minuta na 150 stepeni, odklopiti i zapeci 15 minuta na 220 stepeni.

Seci kao tortu i služiti vruce.