

## ***Biftek iznenaenja***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- biftek za 4 osobe
- 500 g pecuraka
- 250 ml kisele pavlake
- 4 kriške mocarele (ili kackavalja)
- suvi biljni zacin
- so
- biber
- ulje

### **Priprema**

Biftek iseci na cetiri šnicle. Nauljiti, posoliti i pobiberiti i ostaviti da "odmori" u frižideru neko vreme. Naseci pecurke na listice. Otkinuti veci deo filije, nauljiti, staviti parce bifteka, kašiku pavlake, šaku iseckanih pecuraka, suvi biljni zacin i krišku mocarele.

Dobro zamotati foliju, tako da ne curi napolje dok se pece, ali i tako da se ne zalepi za sir, koji je na vrhu (napraviti kao male "bošce" od folije).

Paketice složiti u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 190 C oko pola sata.

Servirati uz bareni (ili pire) krompir ili pirinac i zelenu salatu. Prijatno!!!

P.s. Umesto bifteka može se upotrebiti, leks kare ili svinjski file.