

Put do muškog srca



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Glavni sastojci

- **500 g** pileceg filea
- **150 g (1 pakovanje)** rezane suve pancete
- **100 g** gorgonzole
- **100 g** cherry paradajza
- **500 g** njoka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Zacini

- **1 kašičica** soli
- **1/3 kašičice** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu

Priprema

Iseci pileci file na komade, pa urolovati pancetom. Pržiti ih na maslinovom ulju. Dodati pavlaku za kuvanje, potom gorgonzolu izlomljenu na komade. Kad se sir otopi i sos postane kompaktan skloniti sa vatre i dodati cherry paradjz.

U slanoj vodi obariti njoke. Po želji mogu se dodati u sos, a mogu se servirati i posebno.

Savet

Po ukusu u sos se mogu dodati i sampinjoni.