

## *Piletina sa šunkom i sirom*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** pileceg belog mesa
- **200 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **1** teglapicurke
- **1** cašapavlake
- origano

### **Priprema**

Svako parce bijelog mesa presjecite na pola, ali ne do kraja, tako da dobijete jednu veliku šniclu. Rastanjite tuckom za meso. Na šniclu stavite komad šunke, zatim komad sira, pa savijte kao kocku. Staviti da se prži u tiganju dok ne porumeni.

Kad se isprži meso, staviti u vatrostalnu ciniju, i preliti ga sa mjesavinom od pecurki i pavlake, i posuti origanom.

### **Savet**

Servirajte vrelo, dok se sir topi, sa pomfritom i sosom od paradajza i bosiljka, ili može i krompir pire.