Energetska bomba

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg pileceg filea (iseci na šnicle)
- 500 g šampinjona
- 250 g maslaca
- 2 kisele pavlake
- 10 kašika prezli
- zacin

Priprema

Pilece šnicle malo izlupati i zaciniti zacinom. Maslac zagrejati toliko da se otopi.

Pripremljene šnicle provlaciti kroz otopljen maslac i reati u cetvrtastu tepsiju (celu pokriti šniclama).

Šampinjone oprati, iseci na listove i pomešati sa ostatkom maslaca. Poreati ih preko šnicli.

Umutiti pavlaku (penasto), dodati prezle, dobro izmešati i premezati preko pecurki.

Peci u dobro zagrejanoj pecnici na 200 stepeni i kad korica (od pavlake i prezli) dobro porumeni vaša energetska bomba je gotova.

Služiti toplo.