

Punjeni pileci file (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 parcerapilecih filea**
- **2 parcerasira trapista**
- **4 parcerapecenice ili šunkarice**
- **100 gmargarina**
- **1 kašicabiljnog zacinia**
- **100 ml pavlake za kuvanje**
- **2 šargarepe**
- **100 g šampinjona**
- **maloparšuna**

Smjesa za valjanje filea:

- **1 kašicica aleve paprike**
- **1 kašicica susama**
- **1 kašicica prezla**
- **1 kašicica parmezana**

Sos:

- **manja pavlaka**
- **1 kašika senfa**
- **1 kašika majoneza**
- **1 kašika suvi vlašaca**

Priprema

Razrezati pileci file po dužini do pola i staviti sir trapist i pecenicu. Zatvoriti cackalicom. U šerpicu istopiti margarin i dodati 1 kašiku biljnog zacina. U tanjur sastaviti smjesu za valjanje filea (susam, aleva paprika, prezla i parmezan).

File uvaljati u istopljeni margarin pa u smjesu. Reati u pleh. Isjeckati šargarepu na dugaške trake. Šampinjone na pola i malo peršuna. Zaliti sa pavlakom za kuvanje. Prekriti folijom.

Peci na 250 C 30 minuta.

Služiti uz sos (pavlaka ,majonez, senf i vlašac).

Savet