

Punjeno belo meso na drugaciji nacin

:)

1 Belo meso se ocisti od koze i kostiju, isparca na vece komade i istuce da se dobiju snicle. Preko sredine se svako parce premaze senfom i pospe svim zacinima po malo. Zatim se redom slaze, red sira, red sunke, red pecuraka i red paprike.

2 Meso se zatim urola (svako parce posebno) i spoji cackalicom da se ne bi raspalo.

3 Uvijemo meso pojedinacno u aluminijsku foliju i pecemo u rerni bez ulja na 200Â°C oko 25 minuta. Uz ovo jelo mozete sluziti sos od pecurki.

Sastojci:

belog mesa 800 gr pileceg

(ili nekog dr suvog mesa) 60 gr sunke

kackavalja 60 gr

paprika 1 crvena

sampinjona 6 svezih

so, malo senfa vegeta, biber

morski orascici origano,

* estragan

Napomena:

Prijatno!!!