

Pilece rolnice

:))



- 1** Od pileceg filea iseci tanke snicle i lagano ih izlupati. Senf pomesati sa 1 kasikom vegete i premazati svaku sniclu.
- 2** Pobiberiti snicle i na svaku staviti snitu slanine i kockicu fete. Urolati snicle i slagati jednu do druge u podmazan pleh. Slozene snicle takodje premazati smesom od senfa i vegete.
- 3** Prekriti aluminijskom folijom i staviti da se pece na 200°C 20 minuta, potom otkriti i ostaviti da se pece jos 15 minuta.

Sastojci:

pileceg filea 500 gr
slanine (tanko secene) 100 gr
feta sira 50 gr
mleveni crni biber vegeta,
senfa 100 gr
ulja i malo

Napomena:

Prijatno!!!