

Punjeni pileći file

Punjeni pileći file

125 g baby mocarele
50 g čedar sira
1 kašika senfa sa slačicom
4 pileća filea
100 g slanine
2 kašičice začina za pečenu piletinu
2 kašike suncokretovog ulja
1 kašičica morske soli

Prilog

400 g krompir pirea
1 kašičica kurkume
 $\frac{1}{2}$ kašičice čilija sa morskom solju

Način pripreme

Po sredini zarezati i raširiti pileći file. Izrendati čedar sir i spojiti sa mocarelom i senfom.

Stanjiti pileći file i začiniti ga začinom za pečenu piletinu. Nakon toga napuniti file i poklopiti ga. Sa po 2 šnite slanine obmotati file i prebaciti u pleh sa pek papirom. Preliti uljem i posoliti. Peći u zagrejanj rerni na 200°C 30 minuta.

U pire krompir dodati kurkumu i mešati dok se ne sjedini. Servirati pileći file presečen na pola na tanjir sa pire krompirom. Preko posuti čili sa morskom solju.