

Piletina punjena ajvarom i sirom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



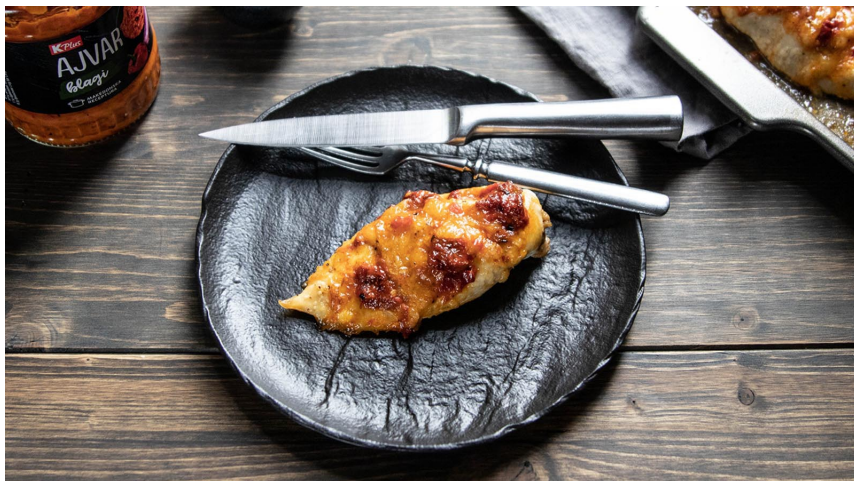
VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

4 komada pilećeg filea
80 g K plus blagog ajvara
125 g K plus mini mozzarelle
20 g K plus ribanog sira
sol
papar



Nutritivne vrijednosti

Na vrhu pilećeg filea oštrom nožem napravite zareze, dovoljno duboke da ih možete napuniti, ali pažljivo tako da ne probijete file.

Napunite svaki zarez žličicom ajvara kojeg ste odvojili u posebnu posudu.

U svaki zarez zatim stavite i komad mini mozzarelle te posolite i popaprite file.

Pospite ribanim sirom i pecite u pećnici zagrijanoj na 200°C 30 minuta.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

