

# Piletina punjena ajvarom i sirom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



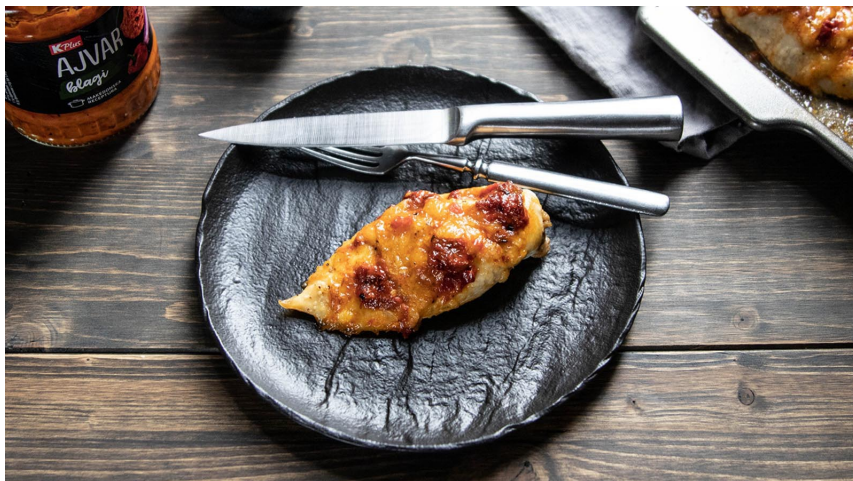
VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



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 piletine 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

