



Piletina punjena šampinjonima i mozzarellom

kuhinja
ostalo

slijed
glavna jela

zahtjevnost
osrednje



porcija/komada
4

priprema
15 m

kuhanje
45 m

spremno za
1 h

Sastojci:

- ✓ 4 pileća fila
- ✓ 1 manji luk
- ✓ 1 češanj češnjaka
- ✓ oko 250 gr šampinjona
- ✓ malo ulja
- ✓ mozzarella
- ✓ pršut, suha šunka ili panceta
- ✓ sol, papar

Postupak

U tavu ulijte malo ulja, stavite sjeckani luk i češnjak pa dodajte šampinjone. Posolite i popaprite. Dinstajte dok voda iz šampinjona ne ispari.

Pileće filete lagano istucite batom za meso pa posolite i popaprite.

Nauljite komad folije. Na njega stavite po 2-3 šnite suhe šunke jednu do druge, pa komad pilećeg filea na šunku i na njega žlicu dinstanih šampinjona i mozzarellu. Pomoću folije zarolajte. Foliju pričvrstite formirajući "bombon". Ponovite postupak za ostale filete.

Prebacite svoje rollice u vatrostalnu posudu i stavite u zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva. Pecite ih tako oko 40-ak minuta pa pažljivo skinite foliju i vratite u pećnicu na još 5-10 minuta.