



Колач од пилешко бело месо

Шарен колач од пилешки гради, со фил од моркови и кашкавал, обвиткан во сланина. Едноставен рецепт, со многу вкусен и декоративен резултат!



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

- 500 грама пилешки гради
- 200 грама тенко сечена чадена сланина
- Сенф за премачкување

За ФИЛ ќе ви треба:

- 120 грама рендани моркови
- 80 грама рендан кашкавал
- 1 јајце
- 1 рака сечкан магнонос

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Ќе започнеме со подготовка на месото. Пилешките гради исечете ги на тенки парчиња и исчукајте ги со чекан. Зачинете ги со сол и бибер, и намачкајте ги со сенф.

Чекор 2

За подготовка на филот, најпрво изрендајте ги морковите и кашкавалот, и исечкајте го магноносот. Измешајте ги во сад за матење, заедно со јајцето.

Чекор 3

Калапот за векни на дното и од страните обложете го со сланината, и оставете малку да виси над калапот. Месото поделете го на три дела.

Ставете го првиот дел, попрскајте го со малку масло, ставете половина од филот. Потоа ставете го вториот дел од месото, па масло, останатиот фил и на крај третиот дел од месото.

Преклопете ја сланината од горе.

Чекор 4

Ставете го да се пече на 200 степени околу 1 час.

Печениот колач превртете го, и оставете го малку да излади.



Чекор 5

Сервирајте го со прилог и салата по желба!

Совет

За уште пошарен колач, во филот може да додадете и една рака грашок или сечкани кисели краставички!

Користени производи:



Калап за векни



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk