



Солена бајадера

Овој рецепт се нарекува солена бајадера, веројатно заради вкусната комбинација од месо, кашкавал, јајца и павлака.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 500 грама пилешко бело месо
- 200 грама шунка
- 300 грама кашкавал
- 200 грама маринирани печурки
- 5 јајца
- 200 грама павлака
- 2 лажици брашно
- 1 лажица масло
- 10 грама прашок за печиво
- 100 грама златна мешавина (грашок, морков и пченка)
- сол, бибер, мешан зачин, магдонос и маслинки за декорација

Чекор 1

Мешавината од зеленчук сварете ја и процедете ја.

Пилешкото месо сварете го во солена вода. Процедете го и изладено исечкајте го ситно.

Шунката исечкајте ја на ленти, кашкавалот на ситно, а печурките исечкајте ги на тенки листови.

Чекор 2

Тавата за печење премачкајте ја па ставете ги месото и мешавината од зеленчук и зачинете по желба.

Потоа ставете ги печурките, шунката и на крај кашкавалот.

Чекор 3

Јајцата изматете ги со павлаката, додадете го брашното, прашакот за печиво и зачинете.

Прелејте рамномерно во тавата, па печете во загреана рерна на 200 степени, 20 минути.

Чекор 4

Оладената бајадера исечете ја на коцки и сервирајте со декорација од кисела павлака и магдонос.



Совет

Овој рецепт е вкусен и декоративен, одличен да го послужите кога ќе ви дојдат гости.

Користени производи:



Делициа Лонец



Делициа Сад за сос



Округла тава

delimano®

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