

PUPASTE KUKULJICE

- 300 gr pilećih fileta
- 1 pakovanje «Zdenka» sira
- 1 pakovanje na listove narezanog hamburgera (oko 200 gr)
- začini «provaslanske trave»
- sol, papar

Pileće filete izrežite na fite, posolite, poparite, pospite začinskim travama i onda istucite batićem za meso. Svaki filet punite sa pola trokutića topljenog sira. Zamotajte filet (malo vanjske strane taknite batićem da je lakše zamotati s tim da pazite da vrhovi budu zatvoreni da sir ne bi iscurio) pa tako dobivenu pupastu kukuljicu zamotajte u fitu tanko narezanog hamburega. Po dva, tri ili četiri fileta stavite na ražnjić i pecite na gradelama ili roštilj tavi. Po želji dodajte povrća, ja sam ovaj put dodala gljive bukovače i paprike, ali i svako drugo povrće dolazi u obzir. Za prilog kupus. U slast!!!!!!!!!!!!

