

## **EGZOTIČAN PILEĆI FILE SA ZLATIBORAC TANKOM SLANINOM**



### **SASTOJCI ZA JEDNU PORCIJU:**

- 150 g pilećeg filea
- 3 koluta ananasa iz konzerve
- 1 kašika soka od ananasa
- 20 g Zlatiborac tanke slanine
- 100 ml pavlake za kuvanje
- 2-3 čeri paradajza
- So, biber
- 50 g ementaler sira
- List zelene salate ili rukole za dekoraciju

### **Način pripreme:**

Začiniti piletinu pa je izgrilovati na gril tiganju. Takođe izgrilovati Zlatiborac tanku slaninu. Kolut ananasa iseći na komadiće pa ga zajedno sa sokom dodati u pavlaku za kuvanje. Sos kuvati 3-4 minuta tj. dok ne počne da se zgušnjava. Na tanjir položiti preostale kolutove ananasa, preko njih piletinu pa sve preliti pripremljenim sosom. Preostalim namirnicama aranžirati jelo pa ga ukasiti grilovanom Zlatiborac tankom slaninom.