

Piletina sa prezлом i pavlakom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gpileceg filea
- **150** gkisele pavlake
- **125** gmargarina
- **2** kašikeprezla
- **2** cenabelog luka
- **1** kašikasuvog zacina
- so

Priprema

Pileci file iseci na tanje šnicle i vrlo malo posoliti. Omekšalom margarinu dodati dve kašike prezli, kašiku suvog zacina, sitno seckan beli luk i pavlaku i sve dobro promešati da se dobije kompaktna masa. Vatrostalnu ciniju premazati polovinom dobijene smese, preko nje poreati šnicle pileceg filea, a potom je ravnomerno premazati preostalom smesom. Peci u rerni na 180 C 30-40 minuta od trenutka kad se rerna ugreje na željenu temperaturu odnosno do trenutka kada se stvori zlatno žuta korica.

Savet

Kao prilog servirati povre po izboru. Na slici je blanširana, pa dinstana carska mešavina i krompir. Prijatno!