Belo meso u pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**pileceg belog mesa
- **2**jajeta
- **300 g**kackavalja ili nekog drugog tvrdog sira
- **3 kašike**brašna
- **3 dl**neutralne pavlake
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Piletinu iseci na srednje tanke šnicle, posoliti i pobiberiti po ukusu. Zatim uvaljati u brašno, pa jaja i na kraju u sitno rendan sir.

Slagati u podmazanu tepsiju i zaliti sa neutralnom pavlakom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200°C, oko 40 minuta.

Savet