Pileci prsti zapeceni u rerni

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**pilecih grudi
- **180 g**kisele pavlake
- **2 kašike**majoneza
- **1 kašika**senfa
- **1/2 kašikice**mlevene crvene paprike
- **1/2 kašikice**origana
- **200 g**susama
- **200 g**prezli
- **po ukusu**so, mleveni crni biber

Priprema

Pilece grudi isecite na tanku duguljastu parcad, zacinite i stavite ih u dublji sud.

Dodajte pavlaku, majonez, senf, origano i mlevenu crvenu papriku. Promešajte i ostavite da meso odstoji tri sata u marinadi.

Nakon toga pilece prste uvaljajte u prezle i susam.

Poreajte ih u pleh obložen papirom za pecenje i pecite 45 minuta na 200 stepeni.

Kada je gotovo servirajte na tanjir i služite.

Savet