

Zapečena piletina na moj način



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 krišketost** hleba
- **1** pileci file - veci
- **malobrašna**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malomaslinovog** ulja
- **malobelog** luka u prahu
- **1 malapavlaka** za kuvanje
- **2** jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **prstohvatsoli**
- **100-150 g** kackavalja

Priprema

Piletinu iseci na kockice, posuti suvim biljnim zacinom i brašnom, pa sve pomešati. Pržiti na maslinovom ulju dok ne porumeni.

Tost hleb, takoe iseckati na kockice, pržiti malo na maslinovom ulju, posuti suvim biljnim zacinom i belim lukom u prahu (hleb upija ulje, pa ce biti potrebno da dosipate ulje, da hleb ne bi zagoreo). Pržiti dok hleb ne postane hrskav.

U željeni sud za pecenje staviti kockice piletine i tost hleba. U drugom sudu umutiti jaja, kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje i malo soli, pa prelići preko piletine i hleba.

Staviti u rernu da se zapece 15-tak minuta na 200 stepeni.

Kackavalj izrendati, pa staviti preko svega.

Peci još 10-tak minuta dok se ne uhvati hrskava korica od kackavalja.

Prijatno :)

Savet

Ukoliko imate iznenadne goste, tost hleb sa suvim biljnim zainom, belim lukom u prahu i maslinovim uljem je idealno rešenje da poslužite sa suhomesnatim proizvodima :)