

Pileci file u kaputu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**margarina
- **2 cašekisele** pavlake
- **1 šoljaprezli**
- **maloseckanog** peršuna
- **malomlevenog** bibera
- **1 kašicicasuvog** biljnog zacina
- **6 šnicle**pileceg belog mesa
- so
- **100 g**narendanog kackavalja
- **po ukusu**vlašac iz kesice

Priprema

Šnicle izlupati sa jedne strane i posoliti. Margarin otopiti na tihoj vatri, dodati prezle i kiselu pavlaku. Skloniti sa vatre, zaciniti navedenim zacinima i lepo promešati da se sastojci lepo sjedine. U podmazanoj posudi za pecenje rasporediti pola smese, preko poreati šnicle pa prelitи ostatkom smese. Peci 30 minuta na 200 C. Posuti narendanim kackavaljem i vlašcem i peci još 5 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet