

Piletina sa krompirom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pileceg mesa
- **4 kašikesenfa**
- **180 ml**kisele pavlake
- **4**krompira
- **200 g**kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloulja**

Priprema

Piletinu iseci na šnicle, zaciniti pa ih poreati u podmazan vatrostalni sud. Premazati ih senfom..

..a zatim kiselom pavlakom.

Krompir i kackavalj izrendati pa staviti preko mesa. Vatrostalni sud prekriti folijom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 50 minuta. Zatim ukloniti foliju i i peci dok ne dobije lepu boju.

Savet