Polarne pilece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **200 g**mariniranih šampinjona
- **100 g**kackavalja
- **1**kisela pavlaka
- **malo**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Piletinu iseci na šnicle, zaciniti i rasporediti u podmazan vatrostalni sud.

Preko mesa rasporediti šampinjone.

Premazati kiselom pavlakom.

Posuti rendanim kackavaljam. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet