Konak piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **200 g**suvog vrata
- **200 g**kackavalja
- **1**jaje
- **1**pavlaka
- senf
- suvi biljni zacin

Priprema

Belo meso iseci na tanke šnicle i staviti u vatrostalnu ciniju. Posuti suvim biljnim zacinom i premazati senfom. Zatim reati suvi vrat. Polovinu pavlake prmazati preko suvog vrata i preko naraati listice kackavalja.

Umutiti jaje i drugu polovinu pavlake, pa ovu smesu preliti preko.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni do rumene boje.

Savet