

Piletina u testu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za nadev:

- **400 g** pilecih bataka sa karabatkom bez kostiju
- **malosoli**
- **malomlevene** crvene paprike
- **maloulja**

Za testo:

- **1** jaje
- **malosoli**
- **125 g** mekog brašna
- **100 ml** jogurta
- **50 ml** kisele pavlake
- **1 prepuna kašičica** praška za pecivo

Za preliv:

- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **malomasnoce** od prženja

Priprema

Pilece batak sa karabacima ocistiti od kostiju, ali tako da ostanu u jednom komadu. Svaki batak sa karabatkom bez kosti podeliti na 4 dela.

Meso posoliti i zaciniti i staviti pržiti na malo ulja da dobije lepu zlatno-žutu boju (10-ak minuta). Meso izvaditi iz tiganja i pustiti da se malo prohladi u malo nakošenoj posudi, da bi se masnoca ocedila.

Dok se meso hladi pripremiti testo. Brašno sa praškom za pecivo prosejati. Jaje sa malo soli mikserom umutiti da bude penasto. Dodati jogurt, kiselu pavlaku i prosejano brašno sa praškom za pecivo i mikserom umutiti. Vatrostalni sud unutrašnjih dimenzija 15x24cm. premazati margarinom i posuti prezlama. U vatrostalni sud ravnomerno uliti umuceno testo. Na testo poslagati parcad pržene piletine (ukupno 8 komada).

Vatrostalni sud staviti u rernu na 200 stepeni i peci 15 minuta. Pavlaku za kuvanje pomešati sa masnocom koja se iscedila iz mesa. Nakon isteka vremena vatrostalni sud izvaditi iz rerne (rernu ne isključivati). Pavlaku za kuvanje ravnomerno preliti preko mesa i testa. Vratiti u rernu i peci još 10-ak minuta.

Narezati na parcad da na svakom parчетu bude 1 kom. mesa (na 8 delova). Poslužiti uz neku salatu prema želji. Ovo izvrsno jelo može se posluživati i kao hladno predelo.

Savet

U potrazi za novim ukusima nedavno sam naišla na veoma zanimljiv recept bez navedenih količina potrebnih namirnica, a i postupak pripreme sam izmenila. Bitna je bila ideja. Željela bi da sa Vama podelim ovaj preukusan obrok. Nas je oduševio.