

Zapečena piletina sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **300 g** kisele pavlake
- **1 kašicica** senfa
- **100 g** kackavalja
- so
- zacini
- ulje

Priprema

Od mesa iseci šnicle. Posoliti i zaciniti po ukusu i staviti na 10 minuta u frižider. Izmešati kiselu pavlaku i senf. Šnicle uvaljati u tu smesu i reati u pouljen pleh. Odozgo staviti kackavalj, rendan ili listice. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Prijatno!

Savet