

Piletina na poseban i jednostavan nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 1 belo meso
- 1 krem supa od pecuraka u kesi
- 0,2 l neutrane pavlake za kuvanje
- ulje

Priprema

Belo meso isecete na šnicle, zatim šnicle izlupate, ali toliko da ne budu previše tanke. Zatim smesu iz kesice krem supe od pecuraka, stavite u tanjir i svaku šniclu, pojedinačno umocite u prah od pecuraka kao u pohovanju, sa obe strane.

Kada uradite to sa svakom šniclom, poredjajte ih u vatrostalnu posudu, u koju ste prethodno sipali malo ulja.

Na kraju dodajte neutralnu pavlaku, koja ce sve to prekriti i pecite u rerni na 200 stepeni, nekih 20-ak minuta.