

Piletina *piccante*



Sastojci

Potrebno je:

- 5 velikih šnicli pileceg belog mesa
- 3 kisele pavlake
- 400 g kackavalja (ja stavim trapist)
- origano
- aleva paprika u prahu
- suvi biljni zacin

Priprema

Šnicle pileceg belog mesa, uvaljati u malo suvog biljnog zacina, staviti u nauljenu uvecaru.

Po šniclama posuti alevu papriku, (ja sipam baš mnogo) i origano (umereno, da ne bi bilo gorko) i ostaviti u rerni 15 minuta. Nakon 15 minuta izvaditi, prevrnuti šnicle i ponoviti postupak sa alevom paprikom i oraganom i opet ostaviti 15 minuta u rerni. Nakon drugih 15 minuta celu uvecaru, do svih ivica, preliti sa prethodno pomešanom pavlakom i izrendanim kackavaljem i vratiti u rernu na još 10 minuta.

Rernu zagrejati na 220 stepeni, i na istoj temperaturi pripremiti celo jelo.

Kolicina dovoljna za 3 gladne osobe.