

Španska piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **200 g**suvog vrata
- **1 pakovanj**etost sira
- 3jajeta
- 2pavlake

Priprema

Poreati istuckane šnicle belog mesa po dnu podmazane vatrostalne posude, prekriti ga slojem suvog vrata, pa listicima sira. Sve preliti umucenim jajima i pavlakom. Peci pola sata na 200 stepeni.

Savet