

Zapečena piletina sa paprikom



težina: **lako**

za: **8** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pileceg belog mesa
- **6** pecenih paprika
- brašno
- 5jaja
- **200 g** kackavalja
- **1** kisela pavlaka
- margarin
- so
- biber
- mešavina zacina

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle i zaciniti, kackavalj izrendati na krupno rende. Paprike ocistiti i iseci na polovine. Šnicle sa obe strane uvaljati u brašno, a zatim umociti u prethodno umucena 2 jaja. Vatrostalnu ciniju namazati margarinom, poreati šnicle, preko njih rasporediti 1/2 od 6 pecenih paprika.

Posuti rendanim kackavaljem. Postupak ponoviti, tako da se na kraju nalazi rendani kackavalj.

Umutiti 3 jaja sa kiselom pavlakom. Preliti preko kackavalja, i staviti da se zapece u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni.

Savet

Ne treba da se pokriva aluminijumskom folijom.