Socna piletina u marinadi od pavlake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **3 kašike**pavlake
- **1 kašika**senfa
- **1 kašika**majoneza
- **3 kašike**parmezana
- **2 cena**iseckanog belog luka
- **1/2 kašicice**mlevene slatke crvene paprike
- so
- biber
- ulje
- **200 g**prezli

Priprema

Sve sastojke za marinadu izmešati.

Meso iseci na tanje šnicle, nije potrebno da se izlupaju. Filete dodati u marinadu, svako parce uvaljati, i ostaviti u frižideru, najmanje 2 sata.

Posle stajanja u frižideru meso uvaljati u prezle i reati u pleh, preko pek papira. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni. Ako je potrebno, na pola pecenja preokrenuti meso, da bude lepo zapeceno sa obe strane.

Savet

Pazite da šnicle ne presušite. im malo porumene, okrenuti ih da blago porumene i sa druge strane. Ne bi trebalo više od 20-30 minuta da ih peete (zavisi od rerne).