

Piletina sa suvim vratom i kackavaljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** pileceg belog mesa
- **200 g** suvog vrata
- **200 g** kackavalja
- **1 cen** belog luka
- senf
- 2 jajeta

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle, posoliti i pobiberiti.

U vatrostalnu ciniju staviti malo ulja i reati šnicle da se pokrije dno. Šnicle premazati senfom i staviti pola cena belog luka. Preko toga reati suvi vrat i posuti rendanim kackavaljem. Ponoviti postupak istim redosledom.

Umutiti dva jaja i pavlaku. Preliti preko mesa.

Peci tridesetak minuta na 200 C.

Savet

Može se služiti toplo kao glavno jelo ili kao hladno predjelo.