

Zapečeno bijelo meso



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 60 min

Sastojci

Potrebno je:

- 600 g bijelog mesa
- 150 g slanine
- 150 g kackavalja
- 1 kašicica senfa
- 1/2 veze peršunovog lista
- 3 kašike maslinovog ulja
- 3 strukacrnog luka
- 1/2 limuna

Priprema

Pilece meso posoliti, preliti ga limunovim sokom i svaku šniclu sa jedne strane premazati senfom. U posudu za pecenje staviti slaninu isjecenu na komade, preko slanine pilece šnicle, a preko njih komade kackavalja i odozgo po još jednu šniclu pileceg mesa. Izmedju mesa staviti isjeckan crni luk i sve posuti peršunom. Prekriti folijom u rerni zagrijanoj na 200 stepeni 20 do 25 minuta, a zatim još 5 do 10 minuta bez folije da porumeni odozgo. Prijatno!

Savet