

## 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 kašičica** senfa
- **1/2 veze** peršunovog lista
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **3 struka** crnog luka
- **1/2** limuna

### Priprema

Pilece meso posoliti, preliti ga limunovim sokom i svaku šniclu sa jedne strane premazati senfom. U posudu za pečenje staviti slaninu isjecenu na komade, preko slanine pilece šnicle, a preko njih komade kackavalja i odozgo po još jednu šniclu pileceg mesa. Između 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