Slane štanglice sa pilecim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pilecih grudi
- **200 g**šunke
- **100 g**pasterizovanih šampinjona
- **200 g**kackavalja
- **3**jajeta
- **1,5 čaša**pavlake
- **malo**suvog zacina
- **po ukusu**soli

Priprema

Pilece grudi iseci na tanke šnicle i izlupati da bi bile mekše, posoliti po ukusu, solju ili zacinom. Podmazati cetvrtasti pleh i redjati prvo šnicle od belog mesa, tanko narezan kackavalj, tanko rezane šampinjone i tanko narezanu šunku. Dobro umutiti jaja sa pavlakom, dodati malo soli i preliti preko šampinjona. Staviti u rernu da se zapece. Prilikom pecenja pilece meso otpušta vodu, nemojte da vas to zbuni. Pecite dok voda ne uvri.

Savet