

Zapecene pilece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** pileceg belog mesa
- **malok**isele pavlake
- **30 g** margarina
- **1 kašicica** senfa
- **maloperšuna**
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **400 g** paradajza
- **200 g** šampinjona

Priprema

Umutiti pavlaku sa margarinom, dodati senf, peršun, biber, origano. Premazati šnicle ovom smesom pa ih poreati u podmazan vatrostalni sud. Paradajz sitno iseckati dodati šampinjone, so i biber. Preliti šnicle. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet