

Belo meso sa pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g belog mesa
- 2 dl kisele pavlake
- 3 cena belog luka
- 150 g margarina (maslaca)
- zacin
- peršunov list

Priprema

Meso isecite na šnicle, malo ga istucajte, istopite margarin i u njega uvaljajte šnicle. Pore?ajte šnicle u vatrostalnu ciniju. Izmešajte pavlaku, beli luk, zacin (po ukusu), peršun i prelijte preko mesa. Peci u rerni 30 minuta na 200 stepeni.