

Piletina u smokingu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **po potrebi** mleka
- **100 g** slanine
- **150 g** rendanog kackavalja
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **3** **kaš** ikebrašna
- **2** jajeta
- **1** šargarepa
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**
- **maloperšuna**
- **po potrebi** prezle
- **malomargarina**

Priprema

Meso iseci na kocke, zaciniti, preliti mlekom i ostaviti 60 minuta da odstoji.

Za to vreme pomešati pavlaku sa jajima, dodati brašno, sve dobro promešati pa sjediniti sa pripremljenim mesom.

Kalup za srneca lea premazati margarinom, posuti prezlama, pa obložiti listovima slanine, tako da jednim delom vire preko. Sipati smesu sa piletinom.

Preko smese poreati šargarepu iseckanu na štapice i preklopiti krajevima slanine.

Posuti sa malo rendanog kackavalja i peci 40 minuta na 170 C.

Kada se ispece, izvrnuti kalup, posuti rendanim kackavaljem i zapeci nekoliko minuta u rerni.

Savet