

Belo meso u pavlaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg belog mesa
- 2 jajeta
- **300 g** kackavalja ili nekog drugog tvrdog sira
- **3 kašike** brašna
- **3 dl** neutralne pavlake
- **po ukusu** so i biber

Priprema

Piletinu iseci na srednje tanke šnicle, posoliti i pobiberiti po ukusu. Zatim uvaljati u brašno, pa jaja i na kraju u sitno rendan sir.

Slagati u podmazanu tepsiju i zaliti sa neutralnom pavlakom. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200°C, oko 40 minuta.

Savet