

Belo meso iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **5**krompira
- **1**pavlaka
- **2**jaja
- so
- biber

Priprema

Krompire iseci na kockice, staviti u vatrostralnu posudu i zaciniti, samo so i biber.

Preko krompira staviti zacinjeno belo meso (so, biber), poklopiti i staviti u rernu na 200 C.

Nakon 30-ak minuta pecenja, kada je meso dobilo boju, a krompir omekšao, izvaditi vatrostralnu posudu iz rerne i sve preliti prethodno umucenom pavlakom i jajima. (zacinjenu, so, biber)

Peci još 15ak minuta, bez poklopca zapeci i izvaditi iz redne. Jelo poslužiti toplo.

Savet

Nekad nije potrebno ništa osim soli i bibera da bi jelo ispalo ukusno. Istražujte nove ukuse i uživajte u svakom zalogaju. Prijatno!