

Pileci prsti zapeceni u rerni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** pilecih grudi
- **180 g** kisele pavlake
- **2 kašika** majoneza
- **1 kašika** senfa
- **1/2 kašika** mlevene crvene paprike
- **1/2 kašika** origana
- **200 g** susama
- **200 g** prezli
- **po ukusu** so, mleveni crni biber

Priprema

Pilece grudi isecite na tanku duguljastu parcad, zacinite i stavite ih u dublji sud.

Dodajte pavlaku, majonez, senf, origano i mlevenu crvenu papriku. Promešajte i ostavite da meso odstoji tri sata u marinadi.

Nakon toga pilece prste uvaljajte u prezle i susam.

Poreajte ih u pleh obložen papirom za pecenje i pecite 45 minuta na 200 stepeni.

Kada je gotovo servirajte na tanjir i služite.

Savet