Kremasta piletina

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 kg**krompira
- **1**praziluk
- **100 grž**kackavalja
- **2,5 dl**neutralne pavlake
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** brašna
- **po ukusu**suvi biljni zacin

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, pa ga istanjiti tuckom za meso. Zatim zaciniti po ukusu i uvaljati u brašno. Prepeci šnicle sa svake strane, po par sekundi na malo masnoce. Zatim praziluk iseci i kratko prodinstati, a krompir oljuštiti i obariti do pola. Sve to potom staviti u vatrostalnu ciniju i preliti neutralnom pavlakom. Peci 30 minuta na 220 C. Zatim izvaditi vatrostalnu ciniju, pa vruce šnicle posuti rendanim kackavaljem i vratiti još 5 minuta, da se kackavalj otopi.

Savet