

Zapečena piletina u pavlaci



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 kesica** krem supe od pecurki
- **250 g** kisele pavlake
- **1 kašičica** senfa
- **1 kašika** seckana peršuna
- **150 g** mozzarelle sira
- **3 kašike** ulja

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle, lagano istuci kulinarskim cekicem. U posudu staviti prah iz 1 kesice krem supe sa pecurkama. Staviti meso na prah i dobro istrljati sa svih strana. Izmešati kiselu pavlaku, 1 kašičicu senga i seckani peršun. Svaku šniclu sa svih strana uvaljati u smesu sa kiselom pavlakom i redjati u pouljen pleh. Po vrhu narendati i malo na listice staviti mozzarella sira. Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet