Zapecena piletina sa kuvanim jajima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**pileceg belog mesa
- **5**obarenih jaja
- **150 g**kackavalja
- **2 dl**kisele pavlake
- **1 kašika** masti ili ulja za podmazivanje
- **po ukusu**soli i zacina

Priprema

Pilece meso obariti u slanoj i zacinjenoj vodi, iseci ih na manje komade. Poreati ih u podmazanu vatrostalnu posudu (reati po dnu i po strani posude).

Preko mesa poreati polutke barenih jaja.

Pavlaku izmešati sa izrendanim kackavaljem i preliti preko jaja.

Posudu prekriti alu-folijom i peci 20 minuta na 180 C.

Savet

Vodu od mesa sam iskoristila za supicu. Dodala sam još malo vode, pileu kocku za supu, dve izrendane šargarepe i fidu. Za petnaestak minuta je gotova.