

Belo meso sa pecenim paprikama, suvim vratom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** belog pileceg mesa
- **250 g** suvog vrata
- **250 g** kackavalja
- **8** pecenih paprika
- **1 caša (180 ml)** kisele pavlake
- **3** jajeta
- **po potrebi** senf
- suvi biljni zacin
- **6 kašika** ulja

Priprema

Posudu u kojoj se sprema jelo nauljati sa 6 kašika ulja. Belo meso iseci na šnicle. Svaku šniclu posuti suvim biljnim zacinom sa obe strane. Šnicle poreati na dno posude.

Zatim šnicle premazati senfom.

Onda staviti pecene paprike, koje su oljuštene i ocišćene od semena.

Zatim poreati kackavalj secen na tanke listove.

Posle kackavalja staviti suvi vrat.

Postupak ponoviti još jednom, a onda u posebnoj ciniji sjediniti 3 jajeta i 1 cašu kisele pavlake i ovim preliti jelo.

Posudu u kojoj se sprema jelo poklopiti, staviti u rernu na 180 C da se zapece, oko 45-60 minuta.

Savet