

## *Pileci file u kaputu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** margarina
- **2** kašike kisele pavlake
- **1** šolja prezli
- **maloseckanog** peršuna
- **malomlevenog** bibera
- **1 kašičica** suvog biljnog začina
- **6** šnic pileceg belog mesa
- **so**
- **100 g** narendanog kackavalja
- **po ukusu** vlašac iz kesice

### **Priprema**

Šnicle izlupati sa jedne strane i posoliti. Margarin otopiti na tihoj vatri, dodati prezle i kiselu pavlaku. Skloniti sa vatre, začiniti navedenim zacинима i lepo promešati da se sastojci lepo sjedine. U podmazanoj posudi za pečenje rasporediti pola smese, preko poreati šnicle pa preliti ostatkom smese. Peci 30 minuta na 200 C. Posuti narendanim kackavaljem i vlašcem i peci još 5 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

### **Savet**