

## *Piletina sa krompirom i kackavaljem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**belog pileceg mesa
- **4 kašikesenfa**
- **180 ml**kisele pavlake
- **4**krompira
- **200 g**kackavalja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

### **Priprema**

Piletinu iseci na šnicle, zaciniti pa ih pore?ati u podmazan vatrostalni sud. Premazati ih senfom..

..a zatim kiselom pavlakom.

Krompir i kackavalj izrendati pa staviti preko mesa. Vatrostalni sud prekriti folijom i peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko 50 minuta. Zatim ukloniti foliju i i peci dok ne dobije lepu boju.

### **Savet**