

Piletina u pavlaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg belog mesa
- **150 g** salame
- **150 g** kackavalja
- **1** kisela pavlaka
- **200 g** pavlake za kuvanje
- **1** prstohvat soli
- **1** kašikaulja
- **5** listatost sira

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle, pa ih istuci tuckom za meso. Vatrostalnu posudu podmazati uljem, poreati šnicle, naneti kolutove salame, pa preko salame naneti rendani kackavalj i prekriti još jednim redom šnicli. Razmutiti kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje, preliti šnicle i peci na 200 stepeni dvadeset minuta. Izvaditi iz rerne, poredjati tost sir i vratiti u rerni i zapeci još desetak minuta. Služiti toplo.

Savet

Probajte - brzo se sprema, a ukusno je.