

Piletina sa šargarepom u kajmaku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **3** šargarepe
- **oko 3-4 kašik** mladog kajmaka
- **malo** peršuna
- **1 kašicica** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **2 kesice** senfa

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle, malo ih istanjiti (izlupati). Zaciniti ih i premazati senfom. Poreati u vatrostalnu ciniju. Šargarepe ocistiti i iseci, i njih staviti preko piletine i posuti iseckanim peršunom.

Kajmak malo umutiti viljuškom i posuti preko. iniju poklopiti i staviti na 220 C oko 20-tak minuta. Skinuti poklopac i zapeci još nekih 15-tak minuta.

Savet