

Polarne pilece šnicle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **100 g** kackavalja
- **1** kisela pavlaka
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Piletinu iseci na šnicle, zaciniti i rasporediti u podmazan vatrostalni sud.

Preko mesa rasporediti šampinjone.

Premazati kiselom pavlakom.

Posuti rendanim kackavaljam. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet