

Zapečeno pile



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **pola (1kg)**pileta
- **2 dl**belog vina
- **100 g**parmezana
- **1 dl**kisele pavlake
- **75 g**maslaca
- **1**žumance
- **2 kašike**brašna
- **po potrebi**so i biber

Priprema

Pile iseci na komade, posoliti i pobiberiti pa uvaljati u brašno. Propržiti ga na rastopljenom maslacu (50 g), tako da porumeni sa svih strana. Zatim naliti vino, poklopiti i dinstati na tihoj vatri 30-ak minuta. Nakon toga meso izvaditi i poreati u ciniju za pecenje. U istoj posudi u kojoj se pile dinstalo i u sok umešati pavalaku i 70 g parmezana. Kada provri skloniti sa vatre i umešati žumance. Ovim sosom preliteri komade piletine, odozgo staviti preostali maslac isecen na listice i posuti preostalim parmezanom. Zapeci u rerni desetak minuta.

Savet