

## *Piletina sa trapist sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg belog mesa
- **500** g krompira
- **100** g margarina
- **100** g prezli
- **150** g trapist sira
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**
- **malosuvog** biljnog zacina

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove, zaciniti i rasporediti u podmazan vatrostalni sud.

Pilece meso iseci na šnicle i zaciniti. Svaku šniclu posebno umakati u rastopljen margarin, zatim u prezle i re?ati preko krompira.

Posuti rendanim trapistom i peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

### **Savet**