

Piletina sa trapist sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **500 g**krompira
- **100 g**margarina
- **100 g**rezli
- **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 reati preko krompira.

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

Savet