

Piletina u ogrtacu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg filea
- **150** g prezle
- **40** g parmezana
- **120** g kackavalja
- **3** dl jogurta
- **3** cenabeli luk
- **50** ml ulje
- **1** prsohvatbibera
- **1** kašicicasoli

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle i blago ih istanjiti preko najlon kese tuckom za meso. U dubljoj posudi sjediniti pasirani beli luk i jogurt, te dobijenom smesom preliteri istanjene šnicle i ostaviti ih da se mariniraju najmanje 30 minuta. Dok se šnicle mariniraju, pripremiti panir. Sjediniti parmezan, rendani kackavalj i prezlu.

Marinirane šnicle uvaljati s obe strane u pripremljenu mešavinu. Pleh obložiti papirom za pecenje i poprskati ga s malo ulja. Poslagati u njega panirane šnicle.

Preliti ih preostalom marinadom od jogurta i ostatkom ulja. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet