

Piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** pilettine (belo meso)
- **1** pileca krem supa ili od pecuraka
- **2** jajeta
- **2** kisele pavlake
- **500-600 g** krompira

Priprema

Krompir oljuštiti i iseci na kolutove. Piletinu (belo meso) iseci na tanke tracice.

Vatrostalnu posudu, malo pouljiti i poreati malo kolutove krompira (koliko da prekrije dno).

Preko krompira, poreati "tracice" pilettine, koja je prethodno umocena u krem supu. Preko pilettine staviti preostale kolutove krompira.

Umutiti jaja zajedno sa pavlakom. Preliti preko krompira. Peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta.

Savet

Krem supa se ne kuva, ve se meso uvalja samo u onaj prah od supe. Ja sam pekla oko sat vremena. Vreme peenja zavisi od jaine šporeta i temperature.