

Piletina (curetina) sa mlincima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg ili cureceg filea
- 500 g mlinaca (bez jaja)
- 1/2 l neutralne pavlake
- 1 kisela pavlaka
- 1 kesica parmezana
- 200 g kackavalja
- oko 1/2 l supe ili kocka (pileca ili govedja)

Priprema

Piletinu (curetinu) iseci na šnicle, malo istuci, zaciniti suvim zacinom i mlevenim biberom i ispržiti da porumeni.

Složiti ih u vatrostalnu ciniju.

U tiganj u kojem su šnicle pržene dodati supu i pustiti da prokuva. Delom tecnosti preliteri složene šnicle (100ml). Mlince drobiti ili kidati na parcice i složiti preko šnicli. Postepeno preliterati ostatkom supe.

Neutralnu i kiselu pavlaku sjediniti i preliteri preko izdrobljenih i natopljenih mlinaca. Na kraju, preko pavlake izrendati kackavalj i posuti parmezan.

Peci u zagrejanj rerni oko 20 min. na 200 C dok ne porumeni.