

Pohovana piletina iz rerne



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**pileceg bijelog mesa
- **4 kašike**kisele pavlake
- **3 kašike**majoneze
- **1** jaje
- **2 kašike**ajvara
- so
- suvi biljni zacin
- biber
- **5-6**krompira
- **3**mrkve
- **1** celer
- **100 ml**mlijeka
- malomaslaca
- malokisele pavlake
- po potrebi prezli

Priprema

Umutiti pavlaku, majonez, jaja, ajvar, so, suvi biljni zacin i biber, staviti piletinu i ostaviti da odstoji. Pripremiti prezle i uvaljati meso u prezle. Peci na 220 stepeni 30 minuta. Skuhati krompir, mrkvu i celer. Dodati mlijeko, pavlaku, maslac i zaciniti. Servirati toplo.

Savet

Meso je sono, a nije masno nimalo! Prijatno!