

## *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 so?no, a nije masno nimalo! Prijatno!