

## ***Belo meso u pavlaci***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**belog mesa
- **2** cašekisele pavlake
- **2-3** kašikeprezli
- senf
- suvi biljni zacin
- kari
- **1/2**limuna

### **Priprema**

Belo meso odvojiti od koske i iseci na tanke šnicle. Svaku šniclu posebno usoliti suvim biljnim zacinom i premazati senfom te sve to preliti sokom od pola limuna, dodati kari po želji i sve izmešati i ostaviti da odstoji malo.

U nauljenu vatrostalnu posudu pore?ati šnicle.

Umutiti dve caše kisele pavlake sa dve-tri supene kašike prezli i kašicicom senfa. Umucenu smesu peliti preko šnicli, poklopiti i peci u rerni oko sat vremena na 200 stepeni.

### **Savet**

Prijatno.....