

Belo meso u pavlaci



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbelog mesa**
- **2 cašekisele pavlake**
- **2-3 kašike prezli**
- senf
- suvi biljni zacin
- kari
- **1/2limuna**

Priprema

Belo meso odvojiti od koske i iseci na tanke šnicle. Svaku šniclu posebno usoliti suvim bilnjim 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 poreati 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.....