

## *Piletina u sosu od pecuraka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pileceg belog mesa
- 1 kesica instant corbe od pecuraka
- 2 kisela mleka
- so
- biber po želji

### **Priprema**

Belo meso rastanjiti tuckom za meso. Sadržaj kesice corbe od pecuraka isipati na tanjir, a zatim istanjeno meso uvaljati u taj koncentrat (postupak kao kod pohovanja).

Tako uvaljane šnicle mesa, pore?ati u malo nauljenu vatrostalnu ciniju i to sve preliteri sa 2 razmucena kisela mleka. ?iniju prekriti alu-folijom i peci u rerni na 220 stepeni 15 - 20 minuta.

Nakon toga skinuti foliju sa cinije, smanjiti temperaturu na 200 stepeni i pustiti još toliko vremena da se zapece. Prijatno!