

Piletina u jogurtu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g piletine bez kostiju
- **3** dl jogurta
- **100** g rendanog kackavalja
- **100** g prezle
- **po potrebi** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Kackavalj krupno izrendati, a meso iseci na šnicle. U dubljoj posudi izmešati rendani kackavalj i prezlu. Šnicle posoliti i pobiberiti po ukusu, umakati ih u jogurt i valjati u mešavinu rendanog kackavalja i prezle. Vatrostalnu posudu podmazati uljem, složiti pripremljene šnicle, a preostali jogurt i smesu za valjanje šnicli preliterati ravnomerno po površini.

Poklopiti, pa peci oko 20 minuta u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni. Zatim skloniti poklopac, pa šnicle zapeci dok lepo ne porumene.

Savet