

Piletina i krompir sa pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (otkošćenog)
- **700 g**krompira
- **1 kašicica**cili sosa
- **3 kašicice**soja sosa
- **2 kašicice**suvi biljni zacin
- **1 kašicica**bibera
- **1 kašicica**bosiljka
- **2 veka** cenabelog luka

Smesa za preliv:

- **1 caša (od 180g)**kisele pavlake
- **2**jajeta
- **1 kašicica**sol

... i još:

- **20 g**maslaca
- **4 male kašicice**ulja

Priprema

Pilece, belo, meso iseci na cetiri šnicle. Krompir ocistiti i iseci na krugove, debljine 0,5cm. Beli luk ocistiti i

preseći na pola.

U šoljicu staviti cili sos i soja sos. Kašicom sjediniti oba sosa. Isecene šnicle premazati, sa obe strane, pripremljenim sosom. Ostaviti ih na stranu.

Iseceni krompir staviti u manju vanglicu i posuti ga sa biberom, biozacinom i bosiljkom. Pomocu dve kašike dobro ga promešati.

Uzeti, dublju, tepsiju (po mogućstvu teflonsku) ili vatrostalnu posudu i dobro je premazati maslacem. U tepsiju izruciti zacinjeni krompir. Preko krompira iseckati, preostali, maslac. Zatim, preko poreati pilece šnicle. Ispod svake šnicle staviti po parce belog luka. Svako parce mesa preliti sa po jednom kašicom ulja.

Tepsiju prekriti alu folijom i dobro saviti stranice, da ne izlazi para. Staviti jelo da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni - 45 minuta. Zatim izvaditi tepsiju iz rerne, pažljivo skloniti alu foliju i preliti sa pripremljenim prelivom (jaja umutiti žicom za mucenje, dodati kiselu pavlaku i so, pa dobro sjediniti). Tepsiju vratiti ponovo u rernu, smanjiti temperaturu na 180 stepeni i peci jelo dok ne dobije rumenu boju.

Ovo, veoma, ukusno jelo poslužiti sa salatom po želji...

Savet