

Pecena piletina sa belim lukom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg piletine (belo meso ili bataci)
- 1/2 istopljenog margarina
- 3 kašike prezle
- 3 cena belog luka
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1 čaša kisele pavlake

Priprema

Navedene sastojke izmešati i u tu masu uvaljati parčice mesa.

Slagati u podmazan pleh i peci u rerni na 200 C, dok meso ne porumeni i postane meko.

Služiti uz krompir. Prijatno!