

Piletina sa pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/5 kg pileceg filea
- 1 kisela pavlaka
- 1 jaje
- prezle po potrebi
- suvog zacina po ukusu

Priprema

Pileci file iseci na vrlo tanke šnicle. Poređati u malo podmazan pleh. Umutiti jaje sa 1 kašikom zacina, dodati, blago mešajući, kiselu pavlaku, da se lepo sjedini. Kašikom premazati svako parce mesa, odozgo obilato posuti prezle i staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Peceno je kada ima zlatastu boju. Kao prilog može pecen ili pržen krompir, krompir pire ili grašak.

Ja veoma cesto poslužim uz balaknsku mešavinu, koja može da se nađe u svim samoposlugama, koje imaju smrznuto povrce u prodaji.

Zaboravih da kažem, ovo jelo je tako lagano, da ja kao dijabeticar, vrlo cesto ga spremam. Svi ga vole, nadam se da ce se i Vama svideti. Prijatno!