

Piletina u pelatu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece grudi
- **po potrebi** prezle
- 2 jajeta
- **po potrebi** so
- **po potrebi** ulje
- **200-300 g** kackavalja

Za preliv:

- **2 konzerve** paradajz pelata

Priprema

Piletinu odstraniti od koske, posoliti i preseći kroz sredinu tako da se unutra narenda kackavalj. Zatvoriti, uvaljati u jaja, pa u prezle i propržiti da porumeni na zagrejanom ulju.

U manju vatrostalnu posudu sipati jednu konzervu paradajz pelata, na to staviti piletinu, zatim drugu konzervu sipati preko pileline. Staviti u rernu da se pece na oko 180C i peci oko 30-40 minuta. Posuti odozgo i malo peršuna.

Savet

Bitno je da piletinu lepo posolite.