

Pilece belo meso u jogurtu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250-300 g** pileceg belog mesa bez kostiju
- **200 ml** Grekos grcki tip jogurta
- **50 g** punomasnog tvrdog sira
- **50 g** prezli
- **malomešavine** mediteranskog zacinskog bilja
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle. Od jednog pileceg belog mesa be kostiju dobila sam 6 šnicli. Šnicle posoliti i posipati sa malo mešavine mediteranskog zacinskog bilja.

Punomasni sir izrendati na rendu za jabuke. U jednu posudu staviti jogurt, a u drugu izrendan sir, prezle i mešavinu mediteranskog zacinskog bilja. Vatrostalni sud premazati sa malo maslinovog ulja. Svaku šniclu posebno provuci prvo kroz jogurt.

Zatim je uvaljati u smesu prezla i sira prvo sa jedne strane pa sa druge.

Tako pripremljene šnicle re?ati u vatrostalni sud.

Kada su sve šnicle gotove i pore?ane preliti ih sa ostatkom jogurta.

Preko jogurta posipati ostatak prezli i sira. Možete pomešati ostatke jogurta sa ostatkom prezli sa sirom i tako preliti preko šnicli.

Prekriti alu folijom. Uključiti rernu na 200 stepeni. Vatrostalni sud nikada ne stavljam u vrelu rernu da ne bi pukao zbog razlika u temperaturi, već ga stavljam u rernu prilikom uključivanja rerne da se zajedno sa rernom zagrijava. Staviti vatrostalni sud u rernu, prvo peći oko 10 minuta dok rerna ne postigne potrebnu temperaturu te nastaviti peći još 20 minuta (i dalje prekriveno alu folijom). Skinuti alu foliju i peći još 10-15 minuta do željene rumenkaste boje.

Servirati uz prilog po želji.

Savet

Nedavno sam na internetu naišla na recept za šnicle u jogurtu. Kako izuzetno volim promene u ishrani, stalno tražim nove kombinacije okusa. Ovaj me je recept privukao zbog sočnosti i odlučila sam da ga veoma malo modifikujem sa namirnicama sa kojima sam raspolagala u trenutku izrade.