

## *Piletina \*piccante\**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 velikih šnicli pileceg belog mesa
- 3 kisele pavlake
- 400 g kackavalja (ja stavim trapist)
- origano
- aleva paprika u prahu
- suvi biljni zacín

### **Priprema**

Šnicle pileceg belog mesa, uvaljati u malo suvog biljnog zacina, staviti u nauljenu ?uvecaru.

Po šniclama posuti alevu papriku, (ja sipam baš mnogo) i origano (umereno, da ne bi bilo gorko) i ostaviti u rerni 15 minuta. Nakon 15 minuta izvaditi, prevrnuti šnicle i ponoviti postupak sa alevom paprikom i oraganom i opet ostaviti 15 minuta u rerni. Nakon drugih 15 minuta celu ?uvecaru, do svih ivica, preliti sa prethodno pomešanom pavlakom i izrendanim kackavaljem i vratiti u rernu na još 10 minuta.

Rernu zagrejati na 220 stepeni, i na istoj temperaturi pripremiti celo jelo.

Kolicina dovoljna za 3 gladne osobe.