

Bajadera s piletinom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vecebelo pilece meso
- **200** g suvog vrata
- **200** g kackavalja
- **po ukus** so
- **po ukus** biber
- **2** kašikesenfa
- **2** jajeta
- **1** kašakisele pavlake
- **1** kašikaulja
- **1** kašikaprezli

Priprema

Belo meso iseci na šnicle, blago izlupati tuckom, posoliti i pobiberiti. U posudu 20x20 cm pouljiti malo i sipati 1 kašiku prezli, složiti pilece šnicle premazati senfom, posuti rendanim kackavaljom, suvi brat, senf, kackavalj. Ovaj postupak ponoviti još jednom. Umutiti jaja sa pavlakom, premazati bajaderu i peci 30 minuta na 200 stepeni. Bajaderu bolje je prohladiti jer se lakše sece i lepše je.

Savet