

Zapečena piletina sa mlincima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** mlinaca
- **1 pakovanje** belog mesa
- **1** neutralna pavlaka
- **1** kisela pavlaka
- **200 g** kackavalja
- **3 kašike** ulja za prženje
- **1/2 kašice** soli
- **1 kašica** bosiljka
- **1 kašika** senfa

Priprema

Piletinu iseci na komadice usoliti je i premazati senfom. Prekriti piletinu folijom i ostaviti je 20-tak min sa strane da upije sastojke. Mlince izlomiti i potpiti ih na kratko u vrelu vodu pa ih potom procediti i pokupiti suvisnu tecnost.

Razmutiti neutralnu pavlaku i kiselu pavlaku sa dodatkom ruzmarina i soli pa premazati dublji pleh za pecenje tankim slojem sosa. Zacinjenu piletinu ispržiti na ulju.

Preko premazanog pleha postaviti par komada pileline malo kackavalja i delove mlinaca.

Kada se sav materijal utroši, preliteri ostatkom umucene mešavine pavlake i prekriti rendanim ili listovima kackavalja. Staviti u rernu na 180 C 20-tak minuta.

Savet

Uz piletinu može ii i uretina i mogu se dodati i prodinstane peurke ko kako voli.