

Pileci file u kaputu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **300 g** sremskog kackavalja
- **4** jajete
- **5 kašike** brašna
- **po potrebi** suvi biljni zacin

Priprema

Meso zacinimo suvim zacinom sa obe strane i ostavimo 10 minuta da odstoji.

Svako parce mesa posebno valja o prvo u brašno zatim u umutimo jaja i na kraju u krupno rendanim kackavalj.

Reamo na pleh obložen pek papirom tako da ostene malo razmaka izmeu mesa.

Pecemo u rerni na 180C oko 30 minuta da se kackavalj otopi i blago porumeni.

Savet

Ovako spremljen file podjednako ukusan i topao i kad se ohladi.