

## *Pilece šnicle sa spanacem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pileceg belog mesa
- 400 g spanaca
- 1 kisela pavlaka
- 2 žumanca
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Meso iseci na šnicle, posoliti i ispržiti, uz prethodno kratko dinstanje, naređati u vatrostalnu posudu.

Obaren spanac sitno iseckati i zaciniti, staviti preko mesa.

Sve to preliti umucenim žumancima s pavlakom, uz zacin.

Zapeci u pecnici 7 minuta na 220 C.