

Zapecena piletina



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g pileceg belog mesa
- 300 g kackavalja
- 300 g slanine
- 2 dl kisele pavlake
- 2 kašicice senfa
- 3-4 jajeta
- malo brašna (za pohovanje)
- malo peršuna
- so
- biber
- suvi biljni zacín
- malo soka od limuna

Priprema

Piletinu isecemo na šnicle i posolimo ih i pobiberimo.

U tanjir razmutimo jaja, a u drugi tanjir, sipamo brašno.

Svako parce piletime, prvo uvaljamo u brašno, pa zatim u jaja, pa stavimo u tiganj da se po malo zapece i sa jedne i sa druge strane.

Peceno meso poreamo u pleh. Preko svakog parceta piletime stavimo prvo slaninu, pa zatim stavimo i kackavalj, tako da time dobro prekrijemo svako parce.

Kiselu pavlaku, senf, peršun i malo soka od limuna, dobro pomešamo i premažemo svako parce.

Tako spremljeno stavimo u rernu na nekih 200 C da se pece, otprilike pola sata, što zavisi od rerni.

Uz ovo kao prilog odlicno ide pomfrit. Prijatno!