

Pilece belo meso zapeceno sa pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g pileceg belog mesa (bez kostiju)
- 1 jaje
- 2 caše kisele pavlake
- 1 kesica krem supe sa pecurkama

Priprema

Postupak pripreme: Pilece belo meso iseci na tanke trake. Ne soliti.

Svaki komad mesa uvaljati u prah iz kesice krem supe od pecuraka i slagati u podmazanu vatrostalnu ciniju.

Posebno umutiti 1 jaje i 2 kisele pavlake i premazati preko.

Staviti u rernu na 200 C i peci oko 30 minuta, dok ne porumeni.