

Pilece belo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 parce** pilecih grudi
- **200 g** suvog vrata
- **4 dl** kisele pavlake
- **3** jajeta
- **300 g** posnog kravljeg sira
- **mal**oulja
- **mal**o zacina

Priprema

Belo pilece meso treba prvo staviti oko dva sata u zamrzivac da bi se lakše iseklo na šnicle. Kada se sve isece posoli se i sa jedne i sa druge strane i prži na malo ulja da porumeni.

Zatim se u meuvremenu izgnjeci sir i isece suvi vrat na tanke šniclice.

Pavlaka se umuti sa jajima.

Kada je meso proprženo, reati ga u vatrostalnu posudu jedno pored drugog, a odozgo staviti polovinu izgnjecenog sira.

Zatim staviti iseceni suvi vrat (najbolji je domaci suvi vrat, zbog ukusa i mirisa) pa ponovo sir i preko njega drugi deo prženog mesa.

Preko svega toga preliti ulupana jaja sa pavlakom i zapeci u rerni na oko 200 C dok ne porumeni od 20-30 minuta.

Savet

Ovo jelo je uglavnom glavno sa salatom i krompiricima, ali može da se jede iseeno na kocke i hladno sa salatom od peenih paprika. Jako je ukusno, prijatno!