

Piletina u marinadi od pavlake



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** majoneza
- **3 kašike** parmezana
- **2 cen**abelog luka
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **po ukusu** so, biber, ulje
- **150 g** prezli

Priprema

Sve sastojke za marinadu izmešati. Meso iseci na tanje šnicle, nije potrebno da se izlupaju. Filete dodati u marinadu svako parce uvaljati.

Meso uvaljati u prezle, i reati u pleh, preko pek papira. Peci u predhodno zagrejanjoj rerni na 200 stepeni dok nedobiju zlatnu boju.

Savet