

## **Piletina u marinadi od pavlake**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pilecег belog mesa
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** senfa
- **1 kašika** majoneza
- **3 kašike** parmezana
- **2 cene** belog luka
- **1 kašica** crvene mlevene paprike
- po ukusu, 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok nedobiju zlatnu boju.

### **Savet**