

## Zapecene pilece snicle

*Ne znate sta da spremite? Evo jos jedne jednostavne ideje sa pilecim mesom...*

**1** Pilece snicle iseci na tanko i utrljati vegetom pa ih ostaviti da odstoje oko 30 minuta.

**2**

**3**

**4** Zatim zagrejati ulje i ispeci ih na teflonu sa obe strane da porumene.

**5**

**6**

**7** Pripremljene snicle staviti u vatrostalnu posudu, preliti sa pavlakom, posuti sa rendanim sirom i staviti da se zapece 10 minuta na 250 stepeni.

### Sastojci:

pileceg belog mesa 600 g

vegete 2 kasike

pavlake 250 ml

ulja 2 kasike

rendanog sira edamera 100 g

### Napomena:

Ovako spremljenu piletinu sluziti uz kuvano povrce po izboru