

Pilece belo meso sa senfom i pavlakom

Senf, kari, piletina - kombinacija koja nikada ne omane! A kada dodate jos i pavlaku...jos sochnije



- 1** Napraviti jendolicnu smesu od svih navedenih sastojaka.(osim trapista)
- 2**
- 3**
- 4** Umakati tanko isecene pilece snicle u smesu i redjai u podmazanu vatrostalnu posudu.
- 5**
- 6**
- 7** Poklopiti i peci na 220 stepeni oko 45 min.
- 8**
- 9**
- 10** kraju narendati trapist odozgo i vratiti u rernu na jos 5 minuta.

Sastojci:

- pileceg filea 400 g
- kis. pavlake 4 kasike
- maslinovog ulja 2 kasike
- karija 1 kasicica
- senfa 1 kasicica
- soli, bibera malo
- trapista 150 g

Sluziti uz pirinac ili peceni krompir.