

## **Belo meso sa pavlakom**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g belog mesa
- 2 dl kisele pavlake
- 3 cena belog luka
- 150 g margarina (maslaca)
- zacin
- peršunov list

### **Priprema**

Meso isecite na šnicle, malo ga istucajte, istopite margarin i u njega uvaljajte šnicle. Poreajte šnicle u vatrostalnu ciniju. Izmešajte pavlaku, beli luk, zacin (po ukusu), peršun i prelijte preko mesa. Peci u rerni 30 minuta na 200 stepeni.