

## **Piletina sa mocarelom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**pileceg belog mesa
- **100 g**margarina
- **200 g**rezli
- **200 g**mocarele
- **po ukusumešavine** suvog biljnog zacina
- **po ukusubibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Šnicle blago izlupati i zaciniti. U manjoj šerpici istopiti margarin, pa svaku šniclu umakati u margarin, pa u prezle i reati u podmazan vatrostalni sud.

Posuti rendanom mocarelom.

Peci 40 minuta na 200 stepeni.

### **Savet**