Piletina sa pavlakom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **1 kašicica**gustina
- **po želji**so
- biber
- suvi biljni zacin
- **malo**rendanog parmezana

Priprema

Belo pilece meso rastanjiti tuckom za meso, posuti zacinima, malo nauljiti i ostaviti par minuta da odstoji. Pomešati pavlaku sa parmezanom i ravnom kašicicom gustina, još malo zaciniti. Složiti meso u vatrostalnu posudu, pa preliti pavlakom. Peci u vreloj pecnici dok se ne uhvati lepa korica.

Savet

Ja volim guši sos, pa zato dodajem gustin, a ne mora...