

Piletina sa krem supom od pecuraka



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4pilecih šnicli**
- **1/2krem supe od pecuraka**
- **malomargarina**
- **40 gkackavalja**

Priprema

Posoliti i pobiberiti šnecle, možete staviti i malo zacina. Staviti šnice u vatrostalnoj ciniji i preko šnicli malo iseckati margarin i staviti preko njih. Zaim staviti šnice u rerni da se pecu na umerenoj temperaturi oko pola sata. Skuvati krem supu od pecuraka po upustvu koje je napisano na kesici i izrendati kackavalj. Supa mora da bude gusta. Kada su šnice pecene prvo prelitи sa supom, pa izrendani kackavalj. Ponovo vratiti u rernu još 10 minuta dok ne požuti.

Savet