

Piletina u kari sosu (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 tankih pilecih šnicli ili bataka
- **mal**okaškavalja
- 2male pavlake
- kari
- so
- suvi biljni zacin
- 3 **kaš**ikemleka

Priprema

Zaciniti šnicle (batake) i staviti u vatrostalnu ciniju da se pecu oko 30 minuta na temperaturi od 200 stepeni. Za to vreme pomešati pavlaku mleko i kari i to sve lepo promešati i izrendati kackavalj. Kada se ispecu izvaditi šnicle pa prvo preliti kari sosom, pa onda izrendanim kackavaljem, i sve zajedno staviti u rernu na još 10-ak minuta.

Savet