Piletina sa krem supom od pecuraka

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**belo meso
- **1 kesica**krem supe od pecuraka
- **50-100 g**otopljenog margarina
- **1 cen**belog luka
- **2**jajeta
- **1**kisela pavlaka (ili caša jogurta)
- **1/2 cae**mleka
- **malo**peršuna

Priprema

Belo meso mozete prethodno obariti ili ga iseci na tanje šnicle pa ga malo izlupati. Otopiti margarin i svaku šniclu mesa umociti sa obe strane u margarin, pa u krem supu od pecuraka (umakati u prah, ne u kuvanu supu). Reati u vatrostalnu ciniju dok imate mesa. Naseckati sitno beli luk i posuti po mesu. Po želji možete i malo peršuna da pospete preko. Umutiti jaja, pavlaku ili jogurt i mleko pa preliti preko mesa. Peci u rerni dok ne porumeni, otprilike pola sata dok se ne zapeku lepo jaja.

Savet

Ja sam piletinu prethodno obarila i od te vode skuvala domau supu. Po želji možete pre peenja narendati i kakavalj neete ništa pokvariti, ja ovog puta nisam. Jelo ne treba dodatno soliti, meso uopšte jer je sama krem supa dovoljno slana. Uz jelo možete dodati krompir pire. Slika možda nije bas najbolja ali ja sam slikala na brzaka jer sam želela da recept podelim sa vama, PRIJATNO!!!