

## *Pileci medaljoni u pavlaci*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** pileceg belog mesa
- **250 ml** Moja Kravica Kuhinjica pavlake
- **za kuvanje**
- **40 ml** ulja
- **1 kašik** biljni zacin
- **po ukusu**
- **1 ravna kašika** brašna

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na kockice - medaljone i staviti u vruce ulje da se prži uz mešanje 10 minuta. Zatim skloniti sa šporeta, dodati zacin, promešati, **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuvanje**, promešati, dodati brašno, so po ukusu, promešati. Vratiti da se kuva još 5 minuta. Prijatno!

### **Savet**