

Piletina sa pavlakom i sitnim sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1pile iseceno na komade
- **1 cašaMoja Kravica Kuhinja sitnog sira**
- **1 cašapavlaka**
- so i biber
- zacini po želji. Ja sam koristila kari mix

Priprema

Prvo isecemo pile na komade.

Uvaljamo u brašno i u zacine

Razmutimo pavlaku sa sitnim sirom i prelijemo. Ostavimo malo da stoji, da bi meso upilo sve dodato.

Na vrucem ulju prvo propržimo, a onda ostavimo da se krcka.

Serviramo uz salatu krompir pire. Kada pile izvadimo iz šerpe, dodamo još malo pavlake, dobro promešamo i pokupimo sve što se slepilo na dnu i zidovima i imamo odlican sos. Prijatno!! Jedva zgrabih ovaj batak da slikam. Prijatno!

Savet