

Piletina u pavlaci sa krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je::

- **4 parcetapileceg mesa**
- **1 kesicadodatka Piletina u krem sosu**
- sa zacinskim biljem
- **200 mlkisele pavlake**
- **100 mlhladne vode**
- **600 gkrompira**

Priprema

Skuvati pilece meso.

Sadržaj iz kesice sipati u tanjur.

Dodati pavlaku i 100 ml hladne vode i promešati.

Celom tom smesom preliti piletinu koja je naredjana u podmazanu vatrostalnu ciniju.

Zapeci u unapred zagrejanoj pecnici na 200 C.

Krompir iseci na krugove, posoliti zacinom i zapeci. Poslužiti toplo.

Savet

Nesvakidasnja ideja za ruak. Prijatno.