

# **Piletina u sosu od pavlake i krem supe od pecuraka**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**bataka sa karabatakom
- **200 ml**pavlaka za kuhanje
- **1** kesakrem supe od pecuraka

### **Za dekoraciju:**

- **1** glavicacrni luk
- **dostaseckanog** persuna

## **Priprema**

Meso skinuti sa kosti i staviti ga na gril tiganju da se pece i unvati lepu rumenu koricu. Meso nije potrebno soliti ni dodavati zacinsko bilje jer kesa supe mu da aromu koja mu je potrebna. Za to vreme u ciniji staviti sadržaj supe od pecuraka, pavlaku za kuhanje i lepo kašikom izmešati. Kad meso dobije rumenu boju i postane mekano preliti meso ovom smesom.

Pustiti da se krcka još 10 minuta da meso poprimi aromu i da se sjedine sastojci. Meso je mekano i softano, pravi lagani letnji rucak.

Dekorisite kolutima luka i seckanim peršunom. Uživajte.

## Savet