

Pileci namaz



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g pileceg belog mesa
- 2 jajeta
- 1/2 limuna
- 2 kašik maslaca ili margarina
- 2 kašike kisele pavlake
- malo soli

Priprema

Jaja skuvati i ocistiti. Pilece meso skuvati u posoljenoj vodi. Ohladiti. Limun iscediti.

U dublju ciniju staviti meso, jaja i sok od limuna i usitniti štapnim mikserom (ili blenderom). Dodati maslac i pavlaku, posoliti po ukusu, umutiti.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Prijatno!

Savet