

## **Piletina u ajmokac sosu**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2pileca bataka**
- **2pileca karabataka**
- **150 gdimljene mesnate slanine**
- **2 kašikebrašna**
- **2 dl supe od povrca**
- **2 dl pavlake**
- **200 gkackavalja**
- **po potrebiulje**
- **po ukususo**
- mleveni crni biber

### **Priprema**

Pilece meso iskostite, izlupajte cekicem za meso, a zatim ga kratko propržite na vrelom ulju sa obe strane da blago porumeni. Izvadite ga na tanjir.

Na istoj masnoci propržite sitno seckanu slaninu.

Kad ona porumeni pospite je brašnom pa postepeno dolivajte supu od povrca i neprekidno mešajte dok ne dobijete gust sos.

Skinite sa ringle pa umešajte pavlaku.

Peceno meso poreajte po dnu vatrostalne posude, prelijte ga sosom od pavlake.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Pred kraj pecenja izvadite, pospite rendanim kackavaljem i vratite u rernu da se sir rastopi.

### **Savet**