

Pileci file sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg filea
- **po željiso**
- **malobibera**
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** bosiljaka
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** bijelog luka u prahu

I još:

- **500 g** kisele pavlake
- **1 kašika** majcine dušice
- **po željisoli**
- **maloruzmarina**
- **1 kašika** brašna

Ostalo:

- **500 g** šargarepe

Priprema

Pileci file isjeci na tanke šnite i zaciniti sa (so, bijeli luk, biber, biljni zacini, bosiljak) malo maslinovog ulja i

ostaviti da ostoji 10 minuta da se ukusi sjedine. Zatim meso pržiti na vrelom ulju dok ne porumeni sa obje strane.

Šargarepu ocistiti, isjeci na trake i dodati preko mesa. Naliti sa 200 ml vode i ostaviti da krcka dok šargarepa ne omekša.

Posebno umutiti kiselu pavlaku, majcinu dušicu, so i brašno.

Na kraju dodati umucenu kiselu pavlaku, lagano izmiješati i ostaviti da krcka još 5 minuta.

Služiti toplo uz pire krompir. Prijatno!

Savet