

Piletina sa limunom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **100 g**kackavalja
- **1 cašakisele** pavlake
- **50 g**margarina
- **5 kašikaprezli**
- **1**limun - sok
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Pilece meso iseci na kocke, zaciniti solju i biberom i poreati u podmazan vatrostalni sud.

Istopiti margarin, dodati prezle, pavlaku, limunov sok i malo ulja. Dobro promesati i preliti preko piletine. Posuti rendanim kackavaljem i peci na 200 stepeni 30-40 minuta.

Savet