

## *Piletina sa parmezanom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g pileceg filea
- 1 pavlaka za kuvanje
- 2 kesice parmezana
- biber
- suvi zacini
- peršun
- origano
- sasvim malo muskatnog orascica
- malo mešavine zacina za piletinu
- po želji ostalih zacina kako ko voli

### **Priprema**

Piletinu iseci na trakice ili male komadice, margarin i ulje staviti u teflonski tiganj, propržiti piletinu, da dobije lepu zlatnu boju, zatim dodati gore pomenute zacine, pavlaku i ostaviti da malo prokljuca.

Kada se pavlaka malo ukuva, posipati parmezanom i služiti toplo. Uz ovo možete poslužiti njoke, krompir ili pirinac. Prijatno.