

## **Simpaticna piletina**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**pileceg belog mesa
- **300 g**šunke
- **300 ml**pavlake

#### **Ostalo:**

- **200 g**kackavalja
- teglicašampinjona

### **Priprema**

Isecemo pilece belo meso na listice (debljine 2cm), propržimo u tiganju, dok ne porumeni.

U dublju vatrastalnu posudu poreati piletinu, tako da prekrijemo dno posude.

Preko piletine narendamo šunku, zatim premažemo pavlakom, narendamo kackavalj.

Stavimo pecurke i ubacimo u rernu na 200 C dok ne porumeni.

### **Savet**

Voditi rauna da pavlaka nije vodena, jer i peurke puštaju vodu. Ako Vam se ipak desi da ostane "vode" u posudi, slobodno odaspite višak.