

Piletina u pavlaci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **500 g** mladog krompira
- **200 g** kisele pavlake
- 2 sveže paprike
- 1 praziluk
- 2 jajeta
- **malo mlevene** crvene paprike

Priprema

Iseckamo krompir na veće kocke, svežu papriku i praziluk, pa to zacinimo sa zacinom i biberom, mlevenom paprikom i bosiljkom, pa sve promešamo i onda dodamo predhotno isekano belo meso na kockice i ubacimo u tiganj da se na pari skuva. Kad je jelo pri kraju izmutimo jaja i pavlaku pa prelijemo jelo i ostavimo malo da se zapece. Servirati po želji. Prijatno

Savet

Ukusno, lako za pripremiti, uživajte. Prijatno.