

## **Piletina sa pavlakom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg belog mesa
- **300 g** pavlake za kuvanje
- **1 kašica** gustina
- **po želji** so
- biber
- suvi biljni zacin
- **malorendanog** parmezana

### **Priprema**

Belo pileće meso rastanjiti tuckom za meso, posuti zacinima, malo nauljiti i ostaviti par minuta da odstoji. Pomešati pavlaku sa parmezanom i ravnom kašicicom gustina, još malo zaciniti. Složiti meso u vatrostalnu posudu, pa preliti pavlakom. Peci u vreloj pecnici dok se ne uhvati lepa korica.

### **Savet**

Ja volim guši sos, pa zato dodajem gustin, a ne mora...