Piletina sa krem supom od pecuraka



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**pilecih šnicli
- **1/2**krem supe od pecuraka
- **malo**margarina
- **40 g**kackavalja

Priprema

Posoliti i pobiberiti šnecle, možete staviti i malo zacina. Staviti šnicle u vatrostalnoj ciniji i preko šnicli malo iseckati margarin i staviti preko njih. Zaim staviti šnicle u rerni da se pecu na umerenoj temperaturi oko pola sata. Skuvati krem supu od pecuraka po upustvu koje je napisano na kesici i izrendati kackavalj. Supa mora da bude gusta. Kada su šnicle pecene prvo preliti sa supom, pa izrendani kackavalj. Ponovo vratiti u rernu još 10 minuta dok ne požuti.

Savet