

# **Pohovano pile**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1pile
- **500 mlMoja Kravica KUHINJICA pavlake**
- za kuvanje
- 4kisela krastavca
- **400 gŠumadinka topljenog sira**
- **4 jajeta**
- ulje
- so
- prezle
- limun
- list peršuna
- **malooraha**

## **Priprema**

Piletinu iseci na cetvrtine, izvaditi kosti, meso posoliti, istuci ga tuckom, panirati i ispržiti.

Krem od pavlake: **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuwanje** pomešati sa kiselim krastvcima, peršunom i malo oraha.

Servirati pohovanu piletinu sa sosom uz krompir salatu.

**Savet**