

Pohovano pile



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 500 ml Moja Kravica KUHINJICA pavlake
- za kvanje
- 4 kisela krastavca
- 400 g Šumadinka topljenog sira
- 4 jajeta
- ulje
- so
- prezle
- limun
- list peršuna
- malo oraha

Priprema

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

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

Servirati pohovanu piletinu sa sosom uz krompir salatu.

Savet