

## *Pileci file sa prazilukom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **800 g** praziluka
- **po želji** biljnog zacina
- **3-4** cenabijelog luka
- **500 ml** **Moja Kravica Kuhinjica pavlaka**
- **za kuanje**

### **Priprema**

Praziluk i bijelo meso isjeci sitno.

U šerpu staviti malo ulja i dodati praziluk da se dinsta. Zatim dodati meso, bijeli luk i biljni zacin i dinstati sve zajedno oko 25 minuta.

Pred kraj dodati **Moja Kravica Kuhinjica pavlaku za kuanje** i ostaviti još 5 minuta da vri.

Služiti po želji uz krompir ili samostalno uz dobru salatu. Prijatno!

### **Savet**