

Piletina sa pavlakom i sitnim sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile iseceno na komade
- 1 **caša** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 1 **caša** pavlaka
- so i biber
- zacini po želji. Ja sam koristila kari mix

Priprema

Prvo isecemo pile na komade.

Uvaljamo u brašno i u zacine

Razmutimo pavlaku sa sitnim sirom i prelijemo. Ostavimo malo da stoji, da bi meso upilo sve dodato.

Na vrućem ulju prvo propržimo, a onda ostavimo da se krcka.

Serviramo uz salatu krompir pire. Kada pile izvadimo iz šerpe, dodamo još malo pavlake, dobro promešamo i pokupimo sve što se slegilo na dnu i zidovima i imamo odlican sos. Prijatno!! Jedva zgrabih ovaj batac da slikam. Prijatno!

Savet