Piletina sa pavlakom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 čaš**akisele pavlake
- **50 g**margarina
- **100 g**pirinca
- **50 g**šunke
- **malo**suvog biljnog zacina
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Istopiti margarin pa ispržiti pilece meso iseckano na kockice. Na kraju dodati pavlaku, zacine, promešati i skloniti sa vatre. Pirinac skuvati i ocediti. Na tanjiru servirati pirinac sa mesom. Na ulju propržiti iseckanu šunku pa preliti meso i pirinac!

Savet