

## *Piletina u pavlaci sa krompirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je::**

- **4** parca pileceg mesa
- **1** kesica dodatka Piletina u krem sosu
- sa zacinskim biljem
- **200 ml** kisele pavlake
- **100 ml** hladne vode
- **600 g** krompira

### **Priprema**

Skuvati pilece meso.

Sadržaj iz kesice sipati u tanjir.

Dodati pavlaku i 100 ml hladne vode i promešati.

Celom tom smesom preliteri piletinu koja je naredjana u podmazanu vatrostralnu ciniju.

Zapeci u unapred zagrejanjoj pecnici na 200 C.

Krompir iseci na krugove, posoliti zacinom i zapeci. Poslužiti toplo.

## **Savet**

Nesvakidasnja ideja za ru?ak. Prijatno.