

Kikiriki piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg belog mesa
- **250 g** prženog slanog kikirikija
- **400 ml** pavlake za kuvanje
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle, zatim šnicle zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Zacinjene šnicle kratko propržiti sa obe strane. Propržene šnicle poreati u pleh.

Pavlaku kuvati na laganoj vatri dok ne provri, zatim umešati iseckan kikiriki i time preliti meso poreano u plehu.

Staviti u renu da se zapece.

Savet