

Piletina sa 4 vrste sira



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- pileci bataci ili pileci file
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malo** aleve paprike
- **malobelog** luk u prahu
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kesice** zacina 4 vrste sira

Priprema

Ja sam ovde koristila batac sa karabatakom, a vi možete šta god volite i hocete. Batake zaciniti sa suvim biljnim zacinom, paprikom i malo belog luka i staviti da se peku u rerni. Posebno u zdjelu sipati pavlaku za kuvanje i dodati kesicu zacina i to lepo promešati da se sjedini. 500 ml pavlake je mera za dvije kesice zacina, a vi možete i manje tj. jednu kesicu i 250 ml pavlake.

Kada je piletina skoro gotova prelići preko nje preliv i vratiti u rernu da piletina upije skoro sav preliv.

Savet

Kad se ne zna šta za ruak ;) spas u pravi as što bi rekli ;)