

Piletina u sosu od pavlake i krem supe od pecuraka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** bataka sa karabatakom
- **200 ml** pavlaka za kuvanje
- **1 kes** krem supe od pecuraka

Za dekoraciju:

- **1 glavic** crni luk
- **1** dostaseckanog persuna

Priprema

Meso skinuti sa kosti i staviti ga na gril tiganju da se pece i unvati lepu rumenu koricu. Meso nije potrebno soliti ni dodavati zacinsko bilje jer kesa supe mu da aromu koja mu je potrebna. Za to vreme u ciniji staviti sadržaj supe od pecuraka, pavlaku za kuvanje i lepo kašikom izmešati. Kad meso dobije rumenu boju i postane mekano prelitati meso ovom smesom.

Pustiti da se krcka još 10 minuta da meso poprими aromu i da se sjedine sastojci. Meso je mekano i softano, pravi lagani letnji rucak.

Dekorirajte kolutima luka i seckanim peršunom. Uživajte.

Savet