

Piletina sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1** **čaša (180 g)** kisele pavlake
- **maloulja**
- **so**
- **suvi bilojni zacin**

Priprema

Meso iseci na kockice, propržiti na malo ulja, da promeni boju, posoliti, usuti malo vode (jednu šoljicu) i dinstati 15-tak minuta.

Pred kraj, kad tecnost skoro skroz uvri, dodati zacin, a zatim i pavlaku. Mešati i posle 3 minuta skloniti sa ringle.

Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Možete staviti i jednu glavicu crnog luka i jednu šargarepu, oistiti, isei sitno i propržiti i dinstati sa mesom.