

Piletina u ajmokac sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka
- 2 pileca karabataka
- **150 g** dimljene mesnate slanine
- **2 kašike** brašna
- **2 dl** supe od povrca
- **2 dl** pavlake
- **200 g** kackavalja
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu**
- mleveni crni biber

Priprema

Pileće meso iskostite, izlupajte cekicem za meso, a zatim ga kratko propržite na vrelom ulju sa obe strane da blago porumeni. Izvadite ga na tanjir.

Na istoj masnoci propržite sitno seckanu slaninu.

Kad ona porumeni pospite je brašnom pa postepeno dolivajte supu od povrca i neprekidno mešajte dok ne dobijete gust sos.

Skinite sa ringle pa umešajte pavlaku.

Peceno meso poreajte po dnu vatrostalne posude, prelijte ga sosom od pavlake.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Pred kraj pecenja izvadite, pospite rendanim kackavaljem i vratite u rernu da se sir rastopi.

Savet