

## **Piletina sa mlincima u sosu**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **100 mlvoda**
- **300 gbrašna**
- **700 gpileceg mesa**
- **800 mlvode**
- **1 kockaza supu**
- **1 cašapavlake**
- **200 mlpavlake za kuwanje**
- **100 gkackavalja**

### **Priprema**

Zamesiti što tvre testo od jajeta, vode i brašna. Odmah testo podeliti na 4 lopte i svaku razviti oklagijom do velicine tiganja gde će se peci. Ispeci ih sa jedne i druge strane, kratko, kao za palacinke.

Pustite ih da se prohlade.

Za to vreme pilece meso iseci na kockice i propržiti sa svih strana dok ne porumene. Dodati pavlaku slanu i za kuwanje. Lepojice iskidati na manje komade i stavite ih u vatrostalnu ciniju. Kocku supe stavite sa vodom da prokljuca i skloniti. Preko iskidanih lepinjica staviti pilece meso sa pavlakama pa

naliti bistrom supom. Izrendati kackavalj. Peci u zagrejanoj rerni 40 minuta. Posuti seckanim peršunom.

Uživati u divnom obroku. Prijatno!

## **Savet**