

Piletina sa mlincima u sosu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 100 ml voda
- 300 g brašna
- 700 g pileceg mesa
- 800 ml vode
- 1 kocka za supu
- 1 kašapavlake
- 200 ml pavlake za kuvanje
- 100 g kackavalja

Priprema

Zamesiti što tvrde testo od jajeta, vode i brašna. Odmah testo podeliti na 4 lopte i svaku razviti oklagijom do velicine tiganja gde ce 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 kuvanje. Lepo promešati i sjediniti. Lepinjice 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 zagrejanj rerni 40 minuta. Posuti seckanim peršunom.

Uživati u divnom obroku. Prijatno!

Savet