

Piletina sa limunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **100 g** kackavalja
- **1** **caša** kisele pavlake
- **50 g** margarina
- **5** **kašika** prezli
- **1** limun - sok
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Pilece meso iseci na kocke, zaciniti solju i biberom i poreati u podmazan vatrostalni sud.

Istopiti margarin, dodati prezle, pavlaku, limunov sok i malo ulja. Dobro promesati i preliterati preko piletime. Posuti rendanim kackavaljem i peci na 200 stepeni 30-40 minuta.

Savet