

Belo meso sa testeninom i supom od pecuraka



Sastojci

Potrebno je:

- 1 belo meso
- 1 kesica krem supe od pecuraka
- 1 pavlaka
- 1.5 dl mleka
- 1 pakovanje cipkastih rezanaca
- ulje

Priprema

Belo meso oprati, iseci na trake i uvaljati u prah od krem supe od pecuraka.

Namazati vatrostalnu ciniju uljem i u nju pore?ati meso.

Pomešati pavlaku i mleko i time preliti meso.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180-200 stepeni oko 20 minuta.

Obarenu testeninu pomešati sa gotovim mesom i poslužiti.