

Pileci file sa jogurtom i sosom od spanaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pileceg filea
- **po potrebisoli**
- **1 kašik** bibera i bijelog luka
- **1 kašik** bosiljka
- **200 ml** jogurta

Sos od spanaca:

- **500 g** spanaca
- **5-6 cen** bijelog luka
- **200 ml** neutralne pavlake
- **100 g** kackavalja

Priprema

Pileci file isjeci na tanke šnicle. Svaku šniclu posoliti, pobiberiti i pržiti na malo ulja.

Svako parce re?ati u veci tiganj i preliteri sa jogurtom i bosiljkom. Ostaviti da se krcka oko 5 minuta.

Sos od spanaca: Na malo ulja prodinstati isitnjen spanac i bijeli luk da omekšaju. Dodati neutralnu pavlaku, so po želji i još malo dinstati. Na kraju dodati izrendan kackavalj i sve sjediniti.

Na svako parce filea staviti sos od spanaca.

Servirati po 2 parceta i posuti sa malo bosiljka. Prijatno!

Savet