

# **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 potrebitoli**
- **1 kašikabibera** i bijelog luka
- **1 kašikabosiljka**
- **200 ml**jogurta

### **Sos od spanaca:**

- **500 g**spanaca
- **5-6 cenabijelog** 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 reati u veci tiganj i preliti sa jogurtom i bosiljkom. Ostaviti da se krcka oko 5 minuta.

Sos od spanaca: Na malo ulja prodinstati isitnjem 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**