

Piletina sa pecurkama i pavlakom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **300 g** pecurak
- **2** ~~caše~~kisele pavlake
- **1** kesica supe
- **maloulja**
- **1** ~~čaš~~amleka

Priprema

Piletinu iseci na manje komade, pomešati sa pecurkama kojima ste odstranili drškice. Pavlaku razredite sa mlekom, dodajte supu iz kesice i pomešajte (možete zaciniti još po želji). Smesu od pavlake pomešajte sa piletinom i pecurkama i sve zajedno sipajte u nauljenu vatrostalnu tepsiju u kojoj cete peci. Pecite 1 sat na 200-250 stepeni.

Savet