

Piletina sa mlincima (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pilecih grudi
- **600 g**mlinaca
- **500 g**pavlake za kuvanje
- 1kocka za supu
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**so
- **po ukusu**umeveni crni biber
- **malomaslaca**
- **200 g**gaude

Priprema

Pilece grudi isecite na šnicle, meso posolite i stavite da se pece na zagrejanom ulju. Na svako parce mesa stavite po komad maslaca kako bi meso bilo mekše. U dublji sud skuvajte supu od kocke za supu.

Mlince izlomite na manje komade, prelijte ih topлом supom i ostavite par minuta da upiju tecnost.

U odgovarajuću posudu sipajte neutralnu pavlaku, kašicicu suvog zacina i promešajte. Posudu za pecenje premažite maslacem pa u njega složite poparene mlince, preko njih složite šnicle, prelijte sokom od pecenja.

Sve prelijte sa 2/3 pavlake za kuvanje.

Poreajte preko ostatak mlinaca, zalijte preostalom pavlakom i od gore narendajte gaudu ili poslažite listice

gaude.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 25-30 minuta.

Savet