

Piletina sa mlincima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilecih grudi
- **600 g** mlinaca
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1** kocka za supu
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **malom** maslaca
- **200 g** gauda

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 toplom supom i ostavite par minuta da upiju tecnost.

U odgovarajucu 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.

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

gaude.

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

Savet