

## *Pilece kockice u pavlaci*



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** pileceg belog mesa
- **po ukusu** zacini
- **200 ml** pavlaka za kuvanje
- **po potrebi** ulje

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na kockice te propržiti na zagrejanom ulju. Zaciniti po ukusu (dodati so, biber i mešavinu suvog biljnog zacina). U smesu dodati pavlaku za kuvanje i ukrckati na umerenoj vatri oko 15-ak minuta (dok se pavlaka ne zgusne). Servirati vruce te poslužiti.

### **Savet**

Brzo se priprema, a veoma je ukusno. Probajte. Prijatno.