

Piletina u kremu od pecuraka



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **1 kesica** krem supe od pecuraka
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **malosoli**

Priprema

Pileci file iseci na tanke šnicle (nije potrebno lupati ih cekicem). U dublju posudu istresti sadržaj krem supe od pecuraka, pa u njega uvaljati svaku šniclu. Slagati ih u podmazanu vatrostalnu posudu.

Preliti šnicle neutralnom pavlakom i posoliti po ukusu. Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko pola sata, pa smanjiti temperaturu i ostaviti da se dopeku još oko 15 minuta.

Savet

Služiti uz bareno povrće i salatu.