

## *Piletina sa zdenkom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pilece grudi
- 1 pakovanje šampinjona
- 3 zdenke
- 300 ml pavlake za kuvanje
- 200 g kackavalja
- ulje
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Belo meso isecite na prutice, uvaljajte u suvi biljni zacin i dobro ispržite na ulju da lepo pozuti. Kad je dobro isprženo izvadite ga u ciniju.

U ulje u kojem se pržilo meso ubaciti iseckane šampinjone. Kad šampinjoni puste vodu dodati 3 zdenke i istopiti ih.

Kada se zdenka istopila, a pecurke upržile vratiti meso.

Dobro promešati, pa dodati neutralnu pavlaku. Mešati na tihoj vatri par minuta.

Sklonite sa vatre, pa pospite rendanim kackavaljem. Prijatno!

### **Savet**

Jelo je najbolje služiti uz pomfrit.