

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 kuhanje
- **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 najlepše služiti uz pomfrit.