

## *Piletina sa cetiri vrste sira*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pileceg belog mesa bez kostiju
- **30** g maslaca
- **100** g gauda
- **100** g mozzarella
- **100** g dimljenog kackavalja
- **100** g feta sira
- **200** ml kisele pavlake
- **1 kašik** seckanog peršuna
- so
- suvi biljni zacini
- biber

### **Priprema**

Piletinu iseci na sitne komade velicine zalogaja. Vatrostalnu posudu premazati maslacem. Staviti komade piletine. Posoliti pobiberiti i dodati suvi biljni zacini. Blago izmešati piletinu.

Preliv: Izrendati gaudu i dimljeni kackavalj. Mozzarelu izmrviti. Dodati pavlaku i seckanin peršun.

Izmešati preliv i preliti preko piletine. Odozgo posuti feta sir.

Peci na 220 C oko 30-40 minuta dok fino požuti.

Služiti toplo jelo uz dodatak kisele kupus salate i maslina. Prijatno!

**Savet**