

## *Pileci file sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pileceg filea
- **200 g** kackavalja
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1 dl** vode
- **malobrašna**
- **malosuvog** biljnog zacina

### **Priprema**

Pileci file iseci na šnicle zaciniti ih suvim biljnim zacinom i uvaljati u brašno. U vatrostalnu ciniju narendati po dnu 100 g kackavalja pa preko poređati šnicle narendati ostatak kackavalja zaliti meso i sir sa mešavinom pavlake i vode. Peci u rerni na 200°C 40-45 minuta. Služiti uz pomfrit.

### **Savet**

Brz i preukusan ručak.