

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 poreati 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 ruak.