

Piletina u pavlaci (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog pileceg mesa
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **100 g**sira
- **200 g**kuvanog kestena
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **50 g**semenki suncokreta

Priprema

Piletinu obariti i iseckati na kockice, dodati pavlaku za kuvanje, i malo prokuvati. Zacine po ukusu, so, biber, rendan sir, i na kraju kujan kesten ocišćen i iseckan. Ukrasiti po ukusu.

Savet