

Piletina u neutralnoj pavlaci



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog pileceg mesa
- **1**tikvica srednje velicine
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **2** dlulje
- **po ukusus**o
- **100 g**kikirikija
- **1** cenbelog luka

Priprema

Mladu tikvicu iseci na kolutove i propržiti na ulju, u tom istom ulju ispeci i piletinu. Izvaditi na tanjir posoliti, posuti sitno seckanim belim lukom, preliteri neutralnom pavlakom i posuti kikirikijem. Ukrasiti kruskama jecmenicama i naravno posle ukusnog slanog obroka zasladiti se kruškama.

Savet