

# **Pilefi file sa kackavaljem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** pileceg filea
- **300gr** pecuraka
- **500 ml** pavlake za kuhanje (20% mm)
- **1/2** kocke za supu - pileca
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** biber
- **3 kašikemasti**
- **po 50 -100 g** vrste kackavalja po izboru

## **Priprema**

Pileci file iseci na kocke srednje velicine. U tiganj staviti 3 kašike masti. Zagrejati. U masnoci staviti usitnjeni pileci file i propržiti.

U posebnu posudu staviti usitnjene pecurke, pola kocke supe razmucene u vrlo malo vode, po potrebi dodati suvi biljni zacin i biber.

Kackavalj sitno narendati i dodati u posudu sa zacinima. Dobro izmešati. Zatim dodati pavlaku za kuhanje i sve dobro sjediniti.

U vatrostalnu posudu na dno staviti propržen pileci file. Ravnomerno rasporediti. Preko toga preliti pripremljenu smesu sa pavlakom za kuhanje. Ravnomerno razmazati.

Peci u rerni na 200 stepeni oko 30 minuta, odnosno dok se ne uhati korica. Sluziti uz krompir pripremljen u rerni i salatu po izboru.

### **Savet**

Odozgo se može narendari kakavalj pre peenja.