

Piletina u sosu od paškanata



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **4 veca** paškanata
- **250 ml** pavlake za kuhanje
- **180 ml** kisele pavlake
- **5 kašika** maslinovog ulja
- **po ukususu**

Priprema

Pileci file istanjiti tuckom za meso, posoliti i ispržiti na maslinovom ulju. Paškanat iseckati u blender. Isprženi file izvaditi i u masnoci u kojoj se dinstao staviti predhodno izblendiran paškanat pa uz dolivanje vode dinstati dok ne omeša. Zatim dodati pavlaku za kuhanje i kiselu pavlaku, vratiti pileci file i kratko prokrckati oko 15 minuta. Služiti sa pireom ili restovanim krompirom.

Savet