

Pilece meso u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **50** gotopljenog margarina
- **7 kašikapavlake za kuvanje**
- **3 kašike** prezli
- **3 cenabelog luka**
- **po ukususo**
- **po ukusubiljni zacin**
- **po ukusubiber**

Za garnir:

- **500 g**belog krompira
- **5 kašikapavlake za kuvanje**
- **po ukususo**

Priprema

Pilece belo meso iseci na šnicle. Meso usoliti po svom ukusu, biljnim zacinom i solju i biberom. U vatrostalnoj posudi poreati pripremljene šnicle od pileceg belog mesa koje smo predodno umakali u otopljeni margarin. U drugoj posudi spojiti pavlaku za kuvanje, prezle, biljni zacin, biber, i beli luk. Varjacom izmešati i sjediniti sos, zatim ga prelititi preko poreane piletine. Pred pecenje posudu sa piletinom pokriti sa alu folijom da se nebi odmah zapekla piletina nego pikantnija. Pecite u zagrejanoj rerni na 200C tepeni oko 30 minuta. Pred sam kraj pecenja skloniti foliju i pustiti da se malo zapece nekih 5 minuta. Skuvati krompir, zatim ga posoliti dodati pavlake za kuvanje, mikserom izmiksati i napraviti pire krompir. Na tanjur staviti pire krompir, zatim poreati po njemu

šnicle od pileceg belog mesa u sosu od pavlake. Prijatno!

Savet