

## *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 kašika** pavlake za kuvanje
- **3 kašike** prezli
- **3** cenabelog luka
- **po ukusu**
- **po ukusu** biljni zacin
- **po ukusu** biber

#### **Za garnir:**

- **500** g belog krompira
- **5 kašika** pavlake za kuvanje
- **po ukusu**

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na šnicle. Meso usoliti po svom ukusu, biljnim zacinom i solju i biberom. U vatrostalnoj posudi pore?ati 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 preliti preko pore?ane piletine. Pred pecenje posudu sa piletinom pokriti sa alu folijom da se nebi odmah zapekla piletina nego pikantnija. Pecite u zagrejanjoj 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 tanjir staviti pire krompir, zatim pore?ati

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

**Savet**