

Pileci karabataci sa dodatkom 4 vrste sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gotkošćenih pilecih karabataka
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **1** kesica mešavine za piletinu sa 4 vrste sira
- **60 g** kackavalja
- **malo** peršuna
- **malo** ulja ili masti

Priprema

Piletinu iseci na komade. Na malo ulja ili masti propržiti kratko piletinu, da dobije zuckastu boju. Zatim poredjati u vatrostalnu posudu za pecenje.

Izmešati pavlaku i sadržaj kesice i preliteri preko mesa. Posuti seckanim peršunom.

Peci u rerni na 200 C oko 20 minuta. Zatim izvaditi i posuti rendanim kackavaljem. Vratiti da se zapece.

Služiti toplo jelo uz omiljenu salatu. Prijatno!

Savet

Ja sam dodala samo malo kackavalja da se zapee, zato što daje jelu savršenu hrskavost!