Piletina s pavlakom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pavlake
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**prezle
- **1 kašicica**brašna
- **3-4 cena**belog luka
- **50 g**putera
- **300 g**belog mesa
- **400 g**pavlake
- **1 kašika**suvog biljnog zacina

Priprema

Isdckati meso na kockice. Takoe puter iseckati na kockice i staviti preko mesa.

Pripremiti preliv: sve sastojke pomešati i dobro umutiti viljuskom.

U zagrejanu rernu na 200°C staviti meso sa piterom da se otopi (nekih 5 min).

Izvaditi i preliti pripremljenom smesom sa pavlakom. Vratiti u rernu i peci oko 30 min na 200°C

Savet

Brzo priprema, a veoma ukusno.