

Piletina u Meggle sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za sos:

- **400 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kesica** zacina za piletinu sa 4 vrste sira

Ostalo:

- **300 g** pileceg belog mesa

Priprema

Pilece belo meso iseci na tanke šnicle i poreati u uljem premazanu vatrostalnu posudu.

Sasržaj kesice "Piletina sa 4 vrste sira" pomešati sa Meggle pavlakom za kuvanje, izmešati i preliti preko mesa. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

Gotovo jelo izvaditi iz rerne, servirati i poslužiti vruce.

Savet

Služiti uz prilog po želji. Probajte, prijatno!