

## **Belo meso sa zelenim pesto sirom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **1**pilece belo meso
- **2** kašikeworcester sosa
- **1/2** cašekisele pavlake
- **250** mlneutralne pavlake
- **1/2** kašicicebosiljka
- **100** g zelenog pesto kackavalja
- **po ukusu**so

### **Priprema**

Pilece belo meso iseci na kocke i na maslinovom ulju ga propržiti, tokom prženja dodati worcester sos i pržiti još par minuta, u istu šerpicu naliti neutralnu pavlaku i kiselu pavlaku, posoliti i dodati zacine. Dok je vrelo narendati 50 g sira i dodati sosu, a ostatak ostaviti za posipanje prilikom služenja.

### **Savet**

Služiti uz pire krompir ili testeninu.