

Belo meso sa zelenim pesto sirom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je

- **1** pilece belo meso
- **2 kašike** worcester sosa
- **1/2** **caše** kisele pavlake
- **250 ml** neutralne pavlake
- **1/2 kašice** bosiljka
- **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 naredati 50 g sira i dodati sosu, a ostatak ostaviti za posipanje prilikom služenja.

Savet

Služiti uz pire krompir ili testeninu.