

## *Piletina sa pavlakom*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700 g** pilecih fileta
- **300 g** svežih šampinjona
- **1** kašakisele pavlake
- **100 g** majoneza
- **200 g** kackavalja
- **3** cenabelog luka

### **Priprema**

Šnicle dobro istuckati tuckom. Malo ih propržiti sa obe strane.

Pecurke iseci na pola i propržiti na ulju.

Pomešati pavlaku, majonez, beli luk i narendan kackavalj.

Propržene pecurke sipati u prethodni fil.

Re?ati šnicle, zatim red fila, pa pecurke, pa opet šnicle, i fil sve dok ima materijala.

Zapeci u vatrostalnoj ciniji. Prijatno.

## Savet

Toplo preporučujem.