

Brza piletina u umaku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 650 g**pilecih fileta
- **1 vrecica (65 g)**krem supe od gljiva
- **1 cašamljeka**
- **1 cašapavlake za kuvanje**
- **malokackavalja, gaude ili nekog drugog**

Priprema

Piletinu isjeci na parcad. U posudu sipati sadržaj vrecice krem supe od gljiva, prelitи pavlakom za kuvanje, dobro izmješati, pa sipati i mljeko. U vatrostalni sud staviti parcad piletine, prelitи smjesom, pa dobro promiješati.

Preko naribati malo sira, pa staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C. Peci oko 30 minuta. Poslužiti uz pire krompir ili kuvan pirinac i salatu, po ukusu.

Savet