

Brza piletina u umaku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 650 g** pilećih fileta
- **1 vrecica (65 g)** krem supe od gljiva
- **1** cašamlijeka
- **1** cašapavlake za kvanje
- **malokackavalja**, gaude ili nekog drugog

Priprema

Piletinu isjeci na parcad. U posudu sipati sadržaj vrecice krem supe od gljiva, preliteri pavlakom za kvanje, dobro izmješati, pa sipati i mlijeko. U vatroitalni sud staviti parcad piletine, preliteri 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 kvan pirinac i salatu, po ukusu.

Savet