

Piletina sa mlincima



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 gmlinaca**
- **oko 1200 gbelog mesa**
- **1 lpavlake za kuvanje**
- **1 lgovee supe (bujona)**
- **4 kesicezacina 4 vrste sira**
- **oko 300 gkisele pavlake**
- **malosuvog zacin**
- **500 gkackavalja**

Priprema

Piletinu iseci na tanje šnicle izlupati, malo premazati suvim zacinom i peci na ulju tek toliko da porumene. Zatim staviti litar vode sa 1 kockom supe da provri. Mlince izlomiti na manje delove pa prelitи provrelim bujonom. Ostaviti minut dva da smekšaju pa reati jednu polovinu u pleh podmazan uljem.

Pomešati smesu 4 vrste sira sa pavlakom i kiselom pavlakom pa sipati malo preostalog bujona i promešati da se sve sjedini. Preliti 1/3 smese preko mlinaca u plehu.

Sada reamo piletinu pa preko piletine opet prelijemo smesu od pavlake drugu trecinu.

Zatim poredjamo drugu polovinu mlinaca i sipamo ostatak smese da se lepo natopi.

Pecemo u prethodno zagrejanoj rerni na 200C. Najbolje staviti foliju preko da ne bi pregorelo jer se krcka skoro

sat vremena. S vremena na vreme možemo dodavati preostali bujon jer treba da bude što socnije. Procenicete sami.

Pred sam kraj preko sipamo kackavalj i iskljucimo rernu vratimo da bi se lepo istopio. Seci na kocke i služiti uz salatu! Prijatno!

Savet

Jelo je preukusno topi se prosto dok jedete! Ova mera je dupla i vrlo izdašna za više ljudi.