

Piletina sa mlincima



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mlinaca
- **oko 1200 g** belog mesa
- **1 l** pavlake za kuvanje
- **1 l** gove?e supe (bujona)
- **4 kesice** zacin 4 vrste sira
- **oko 300 g** kisele pavlake
- **malosuvog** zacin
- **500 g** kackavalja

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 preliti provrelim bujonom. Ostaviti minut dva da smekšaju pa re?ati jednu polovinu u pleh podmazan uljem.

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

Sada re?amo 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 zagrejanjoj 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 sočnije. Procenicete sami.

Pred sam kraj preko sipamo kackavalj i isključimo 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.