Kremasta piletina



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog pileceg mesa
- **po ukusu**so
- **po potrebi** ulje
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **200 g**jogurta
- **150 g**rendanog kackavalja

Priprema

Pilece belo meso iseci na manje komade te posoliti.

Pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane te ih poreati u uljem podmazanu vatrostalnu posudu (ili pleh).

U odgovarajucu posudu sipati jogurt, dodati pavlaku za kuvanje te sve izmešati. Dobijenom smesom preliti meso...

...te posuti rendanim kackavaljem. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Gotovo jelo izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo prohladi.

Savet

Služiti toplo uz prilog po želji.