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 cša**mlijeka
- **1 cša**pavlake za kuvanje
- **malo**kackavalja, gaude ili nekog drugog

Priprema

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