

Piletina sa Blagvom (pecurkama)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 parceta** piletine
- **350 g** blagve (pecuraka)
- **180 ml** kisele pavlake
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1** Jaje
- **po potrebi** ulja

Priprema

Propržiti meso na ulju dok pocne da rumeni.

Pa dodati pecurke i pržiti dok ne omekšaju pa posoliti i dodati zacin. Umutiti pavlaku i jaje pa preliteri pa poklopiti i na tihoj vatri ostaviti još pet minuta.

Savet

Prijatno