

Piletina u slatkoj pavlaci

Odlicno

1 Pilece belo meso iseci na tanke snicle,uvaljati u prah od krem supe od pecuraka i preliteri slatkom pavlakom.

2

3

4 Zapeci u rerni oko 30-45min.

5

6

Napomena:

Sluziti uz pire krompir.

Sastojci:

piletine 500gr
krem supa od pecuraka 1 kesica
slatka pavlaka za kuvanje 1