

Piletina u sosu od krem supe

1 Meso sitno iseckaci, supu pomesati sa pavlakom i dodati meso.

2

3

4 Masu preruciti u pleh i peci u rerni oko 30 minuta.

Napomena:

Veoma ukusno, jednostavno i lako. Jedina mana sto jelo nije bas zdravo obzirom da ima dosta aditiva u kesici supe i pavlaci.

Sastojci:

pileceg filea 500 gr

slatke pavlake 500 ml

krem supe od pecuraka ili
pileca krem supa 1 kesica