

Pileca prsa u sosu

:))

1 Meso iseci na snicle i posoliti. Svaku uvaljati u prah od krem supe. Redjati u vatrostalnu ciniju i preliteri sa pavlakom pa preko pavlake naneti izrendani trapist.

2

3 Prekriti alu folijom i staviti u rernu da se pece 20 minuta na 220°C.

4

5 Pred kraj skinuti foliju i samo malo dopeci.

Napomena:

Prijatno???

Sastojci:

pilecih prsa 2 komada
krem supe od pecuraka 1 kesica
kisele pavlake 4-5 dl
rendanog trapista 150 gr
po zelji so i biber