

Piletina sa 4 vrste sira i goveđa supa

Sastojci

- 400 g Pileće belo meso
- 250 ml Pavlaka za kuvanje
- 1 kesica C ideja za piletinu 4 vrste sira
- 300 g C pirinač dugo zrno kesa 500g
- 1 kesica C goveđa supa bistra kesica 58g
- 1 l Voda

Uputstvo

1. 400g belog pilećeg mesa narezati na tanke šnicle (4x100g) i staviti u posudu za pečenje.
2. Sadržaj kesice C ideja za piletinu sa 4 vrste sira pomešati sa 250ml pavlake za kuvanje i sve preliteri preko mesa.
3. Peći sve u rerni prethodno zagrejanom na 200 C, otprilike 30 minuta. Servirati uz pirinač
4. Potom spremite supu. Sadržaj kesice C goveđe supe rastvoriti u 1l ključale vode i promešati.
5. Kuvajte na umerenoj vatri u polupoklopljenom loncu 4 minuta i povremeno mešajte.

Prehrana		48 Min
Ugljeni hidrati	69.09 g	4
Energija	562.09 kcal	
Masti	19.09 g	
Belančevina	25.12 g	