

Piletina sa bijelim lukom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pile
- **1 kašik** a biljnog začina
- **2 kašike** senfa
- **mal**o bibera
- **1/2** **vezice** celera
- **mal**o soli
- **7-8** **cen**a bijelog luka
- **3 kašike** ulja

i još

- **600 g** krompira
- **100 g** margarina
- **50 ml** mlijeka

Priprema

Pile isjeci na manju parcad. Dodati sve začine i senf i dobro izmiješati. Ugrijati ulje i staviti piletinu da se dinsta. Malo propržiti na jakoj vatri oko 5 minuta, a onda smanjiti na najnižu temperaturu da se polako dinsta (ne treba sipati vodu). Pred kraj pojačati ponovo temperaturu da se meso fino zapece.

Dok se meso dinsta oguliti krompir i staviti da se kuva u slanoj vodi.

Kad je krompir kuan dodati margarin i mlijeko i dobro sjediniti.

Piletinu servirati sa pire krompirom. Dekorirati sa celerom.

Savet