

## ***Pilece grudi u sosu***



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4 kompilecih grudi**
- **po ukusuzacin za piletinu**
- **30 gmaslaca**
- **500 mlmleka**
- **po ukususuvog biljnog zacina**
- **po ukusubibera**
- **par grancicaperšuna**
- **1 do 2 dlulja**

### **Priprema**

Pilece grudi iseci na više tanjih šnicli. Tako isecene šnicle malo izlupati cekicem ii posoliti sa pilecim zacinom i polako peci u tiganju sa malo ulja. Tako peceno belo meso redjati u šerpicu u koju smo predhodno stavili 500 ml mleka malo bibera malo zacina i malo maslaca. Šerpicu sa mlekom i belim mesom staviti na minimum da se krcka 10 ak minuta. Kad to prodje piletinu izvaditi i redjati na oval, a mleko koje je ostalo zgusnuti sa gustinom i dodati sitno iseckan peršun.

### **Savet**

Pilee grudi servirati uz pire krompir ili pržene krompirie...Priyatno !!!