

Piletina sa umakom od miroije



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 srednje pile
- **100 ml** maslinovog ulja
- **1 kašičica** aleve paprike
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **malobibera**
- **malobelog** luka u prahu

Za umak:

- **50 g** margarina
- **2 kašike** brašna
- **400-500 ml** mleka
- **1 veza** miroije
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Pile oprati i raseći na komade. Napraviti marinadu i ostaviti meso u njoj bar pola sata. Izvaditi meso i prepeći na teflonskom tiganju. Izvaditi meso i ostaviti ga na toplom. Za umak rastopiti margarin i upržiti brašno koliko da promeni boju. Naliti mleko celo vreme mešajući da se ne stvore grudve. Miroiju sitno iseckati, pa dodati u mleko. Smanjiti vatru i krckati desetak minuta. Pred kraj začiniti belim lukom, solju i biberom. Složiti piletinu na tanjir i preliti umakom.

Savet