

Piletina u sosu od narandže



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2** pomorandže - sok
- **1** cela pomorandža
- **150 ml** mleka
- **2 kašike** gustina
- **50 ml** ulja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** zacina
- **20 g** susama (propržen)

Priprema

Piletinu iseci na kocke, posoliti, pobiberiti, pa ispržiti u tiganju na vrelom ulju. (na slici nema željene kolicine, jer sam pržila iz dva puta).

Kada je gotovo, meso izvaditi i ostaviti sa strane, a u isti tiganj staviti pomorandžu iseckanu na kockice i sok od dve pomorandže razmucen sa gustinom. (ko ga nema trenutno u kuci, može poslužiti i brašno).

Preliti mlekom, pa kuvati dok se ne zgusne. Zatim vratiti piletinu i kuvati još nekoliko minuta. Servirati uz obareni pirinac, i po želji posuti prepženi susam.

Savet

PRIJATNO!!!