

Alahami Piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sos:

- 1 praziluk
- 1/2 kisele pavlake
- 1 kašicica senfa
- 1-2 kašike brasna
- 1/2 šolje vode
- po ukusu
- po ukusu biber
- 1 manji paradajz

Ostalo:

- 1/2 kg pilecih prsa
- 1 jaje
- po ukusu susam
- po ukusu suvog biljnog začina
- malo ulja

Priprema

Isecite meso na krupnije kocke, začinite ga suvim biljnim začinom. U dubljoj posudi razmutite jaje i dodajte dosta susama. Ubacite meso u posudu, promešajte i celu smesu malo propržite na ulju.

U dubljem tiganju propržite praziluk naseckan na kolutice, dodajte meso (po potrebi nalijte malo vode). Potom,

uz povremeno mešanje, dodajte pavlaku, senf, pa brašno koje ste razmutili u malo vode, u zavisnosti od željene gustine. Zacinite po ukusu. Na kraju dodajte oljušćen paradajz iseckan na sitne kocke i još malo ostavite da se krcka. Prijatno!

Savet

Servirajte uz krompir i salatu :)