

Piletina u sosu od senfa i belog luka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lsupe
- **1** kašikasenfa
- **3-4** cenabelog luka
- **500** gpiletine
- so
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Piletinu možete iseci na šnicle ili sitnije komade, kao što sam ja uradila. Meso posoliti, uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju.

Kada se meso lepo zarumenelo naliti supom, dodati senf i beli luk.

Pustiti da se malo krcka i dodati zacine: so suvi biljni zalin i biber po ukusu.

Savet

Ako vam je sos redak dodati malo brašna razmueno u malo hladne vode. Služiti uz pire krompir.