

Piletina sa pecurkama u pavlaci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** piletine (belo meso)
- **1 pakovanje** pecuraka
- **1 malapav**laka za kuvanje
- **3-4 kašike** brašna
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- kari
- mleveni bosiljak
- maslinovo ulje
- limun

Priprema

Piletinu iseci na kockice, zaciniti, preliti sa malo maslinovog ulja i ostaviti da odstoji. Pecurke iseckati i izdinstati na malo ulja. Zaciniti ih.

Kada je piletina odstojala svaki komadic umociti u brašno sa svih strana i spustati na vrelo ulje (ne puno ulja). Kada ih sve spustite ispecite ih sa svih strana.

Kada je piletina gotova, sipati pecurke i njihovu vodu u meso. Smanjiti, poklopiti i ostaviti da se ukrcka i da voda malo ispari.

Pred kraj, solju sipati pavlaku za kuvanje, malo vode i nacediti pola limuna. Zacinite sa solju, suvim zacinom, kašicicom ili više bosljka, prstohvatom karija. Ostavite na laganoj vatri da se ukuva.

Savet

Služite uz pire krompir, možete i skuvati njoke pa pomešati sve zajedno. Prijatno!