

Žuta piletina



težina: **lako**

za: 2 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piletinu:

- 300 g filea
- 2 dl vode
- 1/2 kocke za supu
- 1 kašičica senfa
- 1 kašika brašna ili gustina
- začini za pečenje piletine
- 1 kašika kisele pavlake

Za prilog:

- 1 glavica luka
- 1 šargarepa
- 2 srednja krompira
- 100 g graška
- 1 kašika brašna ili gustina

Priprema

Piletinu posuti sa malo začina za pečenje piletine, izlupati i ispeći na malo ulja. Izvaditi iz tiganja i u isti sipati 2 dl vode i 1/2 kocke i pustiti vodu da se ugrije i kako bi se kocka otopila. Zatim dodati senf i pavlaku i lepo sjediniti. Razmutiti brašno ili gustin sa malo vode i dodati kako bi se sos zgusnuo. Vratiti piletinu i krckati zajedno još 5 minuta.

U meuvremenu na malo ulja propržiti luk, dodati šargarepu, grašak i krompir iseckan na kockice. Nakon 2 minuta naliti toplom vodom i kuvati na srednjoj temperaturi dok povrce ne omekša. Zaciniti i ako želite da bude gusto dodajte kašiku gustina pomešanu sa malo vode i krckajte još 2 minuta.

Savet

Prijatno :)