

## **Pilece kocke**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**pileceg belog mesa
- **1**limun
- **1**kašicica sode bikarbone
- **1**kašicica gustina
- **5 dl**pavlake za kuhanje
- **po potrebi**brašna
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloulja**

### **Priprema**

Pomešati limunov sok, sodu bikarbonu i gustin, pa u tu smesu dodati meso iseckano na kocke. Dobro izmešati i ostaviti da odstoji 15-20 minuta. Zatim meso uvaljati u brašno i pržiti na zagrejanom ulju. U gotovo meso dodati pavlaku za kuhanje.

### **Savet**

Poslužiti uz rižoto, pire krompir ili makarone.