

Piletina sa umakom od kajmaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2pileta
- 2 kašikemasti
- 2 kašikabrašna
- 125 gkajmaka
- 2-3 kašikepavlake
- po potrebisoo
- 1/2limuna

Priprema

Zagrejati mast, pa na njoj propržiti piletinu dolivajući vodu povremeno. Poklopiti i okretati s vremena na vreme da porumeni sa svih strana. Gotovu piletinu izvaditi iz posude i iseci na komade. U drugi tiganj otopiti kašiku masti, usuti kašiku brašna da se uprži ali da ostane belo. Dodati kajmak i pavlaku, naliti sokom u kome se piletina pržila, zaliti sokom od limuna, posoliti po ukusu i promešati. Dobijenim umakom prelići isecenu piletinu koju smo vratili u posudu u kojoj se pržila i pustiti da se prokrèka još 15-20 minuta.

Savet