

Piletina sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **1**crni luk
- **1-2 kašik**emaslinovog ulja
- **1 kašik**agustina
- **maloso**, biber i zacini
- **1** **čašajogurta**
- list peršuna
- **500 g**krompira

Priprema

Luk sitno iseckati ili izrendati. Propržite na ulju da omekša. Dodajte seceno belo meso i dinstajte par minuta da i ono omekša. Poklopite i kuvajte tako poklopljeno dvadesetak minuta na laganoj vatri. Povremeno promešajte ili protresite šerpicu (nemojte dodavati vodu, neka se dinsta u sopstvenom soku). Gustin pomešajte sa jogurtom, sipajte preko dinstanog belog mesa i kuvajte sve zajedno još pet do deset minuta. Skuvanu piletinu pospite sa seckanim listom peršuna. Poslužite sa pecenim mladim krompirom.

Savet