

# **Piletina sa jogurtom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** pilece belo meso
- **1** crni luk
- **1-2** kašikem maslinovog ulja
- **1** kašika gustina
- maloso, biber i zacini
- **1** caša jogurta
- list peršuna
- **500 g** krompira

## **Priprema**

Luk sitno iseckati ili izrendati. Propržite na ulju da omeša. Dodajte seceno belo meso i dinstajte par minuta da i ono omeša. Poklopite i kuvarite 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 kuvarite sve zajedno još pet do deset minuta. Skuvanu piletinu pospite sa seckanim listom peršuna. Poslužite sa pecenim mladim krompirom.

## **Savet**