

Piletina sa rovrcem u sosu od pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecег belog mesa
- **1/2 šoljice** soja sosa
- **1 pakovanje** Royal mix povrca
- **po ukusu** soli i suvog biljnog zalina

Za sos:

- **1** kisela pavlaka
- **1 kašika** brašna
- **40 g** putera
- **1/2 kašice** soli

Priprema

Pilece meso iseci na kockice i dinstati na malo ulja, vode, pola šoljice sosa sosa i zaciniti. Smrznuto povrce staviti na ringlu sa vrlo malo vode i pola šoljice soja sosa i dinstati 20 minuta.

Za sos je potrebno otopiti 20 g putera na niskoj temperaturi, zatim dodati kašiku brašna i brzo mešati muntilicom da se sjedini i razbiju grudvice. Kada prokljuca, skloniti sa ringle i dodati pavlaku i ostatak putera, vratiti na ringlu i mešati muntilicom dok se sastojci ne sjedine u potpunosti, posoliti.

Lagano mešati dok ne prokljuca i skloniti sa ringle. Sos je gotov.

Gotovo meso i povrce staviti na tanjur, pa preliti sosom i obrok je spreman.

Savet