Snežna piletina

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**pileceg belog mesa
- **1 kockica**za supu
- **1 kašicica**senfa

Za prelivanje:

- **500 ml**pavlake za kuvanje

I još:

- **nekoliko kašika**ulja za prženje

Priprema

Piletinu iseckati na kockice i na kratko propržiti na vrelom ulju.

Proprženu piletinu izvaditi iz ulja. U ulje u kojem smo pržili piletinu dodamo kašicicu senfa, i kockicu za supu, da se skroz rastopi, pa dodati pavlaku za kuvanje i kratko prokuvati da se malo zgusne.

Kada je pavlaka ukuvana vratiti proprženo meso u pavlaku i pustiti da provri.

Služiti toplo, uz pire.

Savet

Brz i ukusan ruak. Prijatno.