

Rusko pilence



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- 2 bataka
- **po ukusu** mešavina zacina
- **po ukusu** kari
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** beli luk u prahu
- ulje za prženje

Za rusku salatu:

- **1 pakovanj** mešanog povrca za rusku salatu
- **6 celih** kuvanih jaja
- **6** kiselih krastavcica
- **150 g** majoneza
- **po ukusu** soli

Priprema

Pripremimo meso. Odvojiti od kostiju i iseci na kocke željene velicine. Zaciniti po ukusu.

Pržiti na ulje. Na srednjoj temperaturi.

Meso je gotovo. Mora biti meko i socno.

Ruska salata: Mešano povrce obarite po uputstvu sa pakovanja. Jaja skuvajte. Krastavcice i jaja isecite po želji zatim dodajte u povrce. Dodajte i majonez i soli po ukusu zatim izmešajte.

Prijatno!

Savet

Ako meso pusti tenost slobodno nastavite da dinstate dok višak tenosti ne ispari. Ovako prioremljena piletina je veoma sona, meka i ukusna. Prijatno!