

## *Pero piletina*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 pilece grudi
- sok od 1/2 limuna
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica bibera
- 1 kašicica origana
- 1 kašicica bosiljka
- 1 kašicica majcine dušice
- ulja za premazivanje
- 300 g graška
- 200-250 g krompira
- 1 dl mleka
- 1 kašicica soli
- bosiljak

## **Priprema**

Obariti grašak i krompir. Ocediti od vode, prohladiti, zajedno izmiksati, po potrebi dodavati mleko i na kraju dodati so. Vratiti par minuta na ringlu da se smesa sjedini. Služiti toplo.

Pilece grudi odvojiti od koske i razrezati po širini (kao leptir). U manjoj činiji pomešati limunov sok, so, biber, origano, bosiljak i majcinu dušicu, pa time premazati meso. Ostaviti da odstoji 20-ak minuta u frižideru.

Dobro ugrijan teflonski tiganj malo namazati uljem i dodati pilece grudi. Propržiti fino sa obe strane par minuta, na visokoj temperaturi, da dobije zlatno-žutu boju. Na tanjir staviti 2-3 kašike pirea, pa preko toga položiti

isecono meso i ukrasiti listicima bosiljka.