

Neodoljiva piletina u umaku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** piletinu bijelog mesa
- **500 ml** pavlake za kuhanje
- **1 kašikusenfa**
- 1 kocka za supu i
- **1 dl** vode ili temeljca od supe
- malosuvog biljnog zacina
- malobibera
- **1 kašicicu** suhog peršuna
- maloulja

Priprema

Piletinu isjeci na šnjite, zaciniti i pobiberiti, zatim na malo ulja ispeci piletinu da malo porumeni sa svake strane (piletinu ne treba pun jer se brzo priprema). Kada se proprži piletina sa svake strane izvaditi je na tanjur.

Na masnoci (ulju) od pecenja piletine staviti kocku za juhu i 1 dl vode ili ako nemate kocke za juhu dadajte 1 dl temeljca od juhe. Zatim dodajte vrhnje za kuhanje, 1 kašiku senfa i sve promješati da se senf sjedini sa vrhnjem, a zatim dodati 1 kašicicu suhog peršuna ili malo svježeg. Promješati i vratiti piletinu u umak. I kuhati u umaku još 5 minuta i gotovo.

Ja koristim 500ml vrhnja za kuhanje jer volim da mam puno umaka, a vi ako cete manje umaka dodajte 250ml vrhnja za kuhanje i sve druge sastojke kao što piše u receptu ne morate smanjivati. Poslužiti uz prilog po želji. Prijatno!

Savet