

Piletina u jogurtu i senfu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **2 dl** jogurta
- **1 kašika** senfa
- **2 kašike** vode
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašica** soli
- **1 prsohvat** bibera

Priprema

Piletinu isecite na kocke, dodajte so, biber i izmešajte. U šerpu zagrejati ulje i pržiti piletinu dok ne porumeni. Umutiti jogurt, vodu i senf. Prelijte preko mesa, smanjite na srednju temperaturu i krckajte oko 5 minuta. Na kraju pospite sitno seckanim peršunom.

Savet