

Belo u limunovom soku



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4bela mesa
- 1limun
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za prilog:

- **400 g**povrtnog mixa
- **po želji**krompir pirea

Priprema

Belo meso oprati, odstraniti mu žilice, po želji ga preseći, ako su veći komadi... Iscediti limunov sok, malo ga razrediti vodom i začiniti solju i biberom (ko voli rezak ukus limunovog soka, ne mora ga razrediti vodom), pa tom mešavinom premazati meso. Ostaviti ga da odleži oko pola sata, s tim da ga često premazujemo tom mešavinom... Povrtni mix obariti, pa propržiti na ugrejanom maslacu i začiniti po ukusu. Piletinu takoe pržiti na ugrejanom ulju, pa pred kraj dodati komadic maslaca, pa prelivati meso u tiganju da se uhvati lepa korica... Poslužiti uz krompir pire (nisam dala popis namirnica i način pripreme pirea, to već svi znaju...) i povrtni mix...

Savet