

Pilece belo meso u marinadi



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **2** cenabelog luka
- **150 g** pirinca
- **150 g** kukuruza šecerca
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **1** čašacrnog vina
- **po ukus** so
- biber
- suvi biljni začini

Priprema

Piletinu isecite na manje šnicle. Blago je izlupajte čekićem za meso, posolite, pobiberite i začinite suvim biljnim začinom. Beli luk sitno iseckajte, dodajte maslinovo ulje i crno vino.

Meso prelijte ovom marinadom, dobro izmešajte i ostavite u frižideru da odstoji 3 sata.

Pržite na zagrejanom ulju na tihoj vatri dok ne porumeni sa svih strana.

Služite uz bareni pirinac i kukuruz šecerac. Kao prilog servirajte i svež paradajz.

Savet