

Alahami piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog pileceg mesa
- **1** jaje
- **1/2** strukapraziluka
- **1/2** cašekisele pavlake
- **1** kašicicasenfa
- **1** kašikabrašna
- **4** kašikesusama
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloulja**

Priprema

Meso iseci na kocke i zaciniti po ukusu. U posebnoj ciniji umutiti jaje, dodati susam i meso pa dobro promešati.

Propržiti na zagrejanom ulju 5-6 minuta pa skloniti sa vatre.

U posebnom tiganju propržiti sitno seckan praziluk...

... zatim dodati meso i naliti malo vode.

Zatim, uz povremeno mešanje, dodati kiselu pavlaku, senf i na kraju brašno pomešano sa malo vode, u zavisnosti od željene gustine.

Savet