

Piletina sa kikirikijem i senfom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca filea
- **150 g**prženog slanog kikirikija
- **50 g**brašna
- **2 dl**pavlake za kuvanje
- **2 kašikesenfa**
- zacin za piletinu

Priprema

Pripremiti sastojke.

Piletinu iseci na kocke, zaciniti i uvaljati u brašno. Ispržiti na ulju i izvaditi na tanjur.

U istom ulju propržiti usitnjjen kikiriki, dodati pavlaku i senf pa dobro izmešati. Zatim vratiti piletinu i krckati još nekoliko minuta. Kao prilog možete služiti pire, pirinac ili pekarski krompir.

Savet

Služiti uz zelenu salatu