Rodikina piletina

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 ceo**pileci file
- **50 g**putera
- **2 kašike**prezli
- **1**kisela pavlaka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu i potrebi**soli
- **1 kašicica** belog luka u prahu

Priprema

Pileci file iseci "ala žilijen", tj. na trake. Puter rastopiti i staviti file da odstoji 30 minuta. Za to vreme napraviti sos. Umutiti kiselu pavlaku, prezle, suvi biljni zacin i beli luk. Piletinu iscediti od putera, uvaljati u sos, dobro sve izmešati da piletina upije sve sastojke, po želji posoliti i staviti u nepodmazanu posudu da se pece u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 30 minuta.

Savet

Poslužiti toplo, sa spanaem.