

Piletina u sosu od crnih maslina



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **400 g** taljatela
- **1 kašica** putera
- **po potrebi** ulja
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** vode
- **1 kašika** namaza od crnih maslina
- **5** suvih šljiva
- **50 ml** belog vina
- **po ukusu** soli
- **po želji** kapara

Priprema

Taljatele skuvati u slanoj vodi, procediti, isprati i vratiti u toplu posudu. Pileci file iseci na trake i posoliti. Tiganj zagrejati, dodati puter i ulja po potrebi i ispržiti file. Dodati vodu, iseckane suve šljive, vino, pavlaku, namaz i još malo prokrckati. Piletinu u sosu i kapare staviti preko taljatela i služiti toplo.

Savet