

Piletina sa kokosom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za piletinu:

- **oko 300 g** piletina belog mesa
- **1 kašikasoja sosa**
- **po ukusubiber**
- **po ukusu so**
- **oko 50 g** kokosa
- maloulja

Sos od cvekla:

- **1cvekla**
- **1 manjiluk**
- **oko 2 dl** vode
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1 kašikakisele pavlake**
- **po ukususok od limuna**

Priprema

Pilece belo meso isecemo. ekicem za meso malo istanjimo šnicle, dodamo zacine, posolimo, pobiberimo. Ukoliko volite soja sos, odvojite deo i premažite šnicle sa sosom. Ostavite oko 30 minuta da odstoji meso. Na tepsiju stavite papir za pecenje, poprskajte malo sa uljem Uvaljajte meso u kokos i slažite na tepsiju. Kad ste sve uvaljali u kokos, ponovo malo poprskajte po površini mesa sa uljem. Stavite peci u rernu oko dvadesetak minuta, ali sve ovisi o debljini šnicli. Servirajte uz prilog, kod mene je bio sos od cvekla.

Sos od cvekla: 1 cveklu oguliti, iseci na komade. 1 manji luk oguliti i njega iseci na kolutove. U šerpu stviti cveklu i luk i oko 2 dl vode. Kuvati na laganoj vatri, dok sva voda ne ispari a dotle ce se i cvekla skuvati. Ostaviti da se ohladi. U blender staviti cveklu i luk, jednu punu kašiku kisele pavlake i sve samljeti. Procediti kroz cediljku. Dodati po ukusu so, biber i nekoliko kapi limuna, sve promešati. Poslužiti uz meso.

Savet