

Piletina sa karfiolom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- 1 glavica karfiola
- 1 kašika masti
- 1 kašika brašna
- 1 čaša kisele pavlake
- 2,5 dl supe
- so
- biljni zacín

Priprema

Obariti karfiol. Iskidati ga na cvetice.

Piletinu iseci na komade, upržiti na masnoci dok ne porumeni, dodati kašiku brašna, promešati naliti supom i dinstati.

Kada meso omekša dodati karfiol, posoliti i dinstati još desetak minuta. Dodati kiselu pavlaku, pustiti da provri pa skloniti sa vatre.