

Piletina u Coca-Cola sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g pileceg filea
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- peršun
- 50 g maslaca
- 1 limun
- 1 kocka za supu
- 2 šolje Coca-cole
- brašno
- malo ulja

Dodatak:

- krompir

Priprema

U belndoru izmiksati šargarepu, crni luk i peršun. Sve zajedno dinstati na laganoj vatri u tiganju sa maslacem, dodati pileci file iseckan na kockice ili štapice, dodati isceen limun, izdrobiti pilecu kocku za supu, radi jaceg ukusa, zatim dodati sos od koka kole

Sos od koka kole: Staviti margarin u dublji tiganj, dodati malo brašna. Brašno treba da bude zlatne boje, bez grudvica, dodati dve šolje koka kole i mešati neprestano, dok ne postane gusto.

Obariti krompir isecen na kocke, pomešati krompir sa peršunom i margarinom.

Servirati zajedno krompir i piletinu. Prijatno!