

Piletina Limonato



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Osnovni sastojci

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 kašicicaruzmarina**
- **1 kašicicamajorana**
- **1 kašicicamajcine dušice**
- **1 kašicicabosiljka**
- **1 kašicicasoli**
- **0,5 dl**maslinovog ulja
- **0,5 dl**belog vina
- **polalimuna**
- **2-3 kašikebrašna**

Ostali sastojci

- **3-4**krompira
- **1/2 kašicicesoli**
- **0,5 dl**maslinovog ulja

Priprema

Pilece belo meso narezati na šnicle, svaku šniclu posoliti i uvaljati u brašno, a zatim u mešavinu zacina.

Na zagrejanom ulju propržiti šnicle sa obe strane, a zatim naliti vinom pa dinstati oko 15 minuta. Dinstati šnicle na umerenoj vatri. Dodati i sok od limuna pa dinstati još oko 2-3 minuta.

U meuvremenu obariti krompir, naseci ga na kriške posoliti pa ga propržiti na ulju. Piletinu služiti sa proprženim krompirom.

Savet