

Piletina Limonato



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Osnovni sastojci

- **500** g pileceg belog mesa
- **1 kašicica** ružmarina
- **1 kašicica** majorana
- **1 kašicica** majcine dušice
- **1 kašicica** bosiljka
- **1 kašicica** soli
- **0,5 dl** maslinovog ulja
- **0,5 dl** belog vina
- **pol** limuna
- **2-3 kašike** brašna

Ostali sastojci

- **3-4** krompira
- **1/2 kašice** soli
- **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