

## *Piletina sa pikatnim sosem*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** cenabelog luka
- **1** šoljaparadajz sosa
- **150** g pileceg belog mesa
- brasno
- so
- ulje
- origano
- **1** cašakisele pavlake
- dodatak jelima
- sir

### **Priprema**

Na malo ulja propržiti sitno iseckan luk. Na kocke iseci piletinu i posuti dodatak jelima preko nje. Piletinu propržiti u tiganju. Dok se piletina prži u solju sipati paradajz sos i pomešati sa 1 kašikom brašna, nakon mešanja kada se dobije gušća masa. Ubaciti u tiganj sa piletinom i dinstati 10-ak minuta. Na samom kraju pomešati sa pavlakom i dodati ostale zacine po želji. Prijatno.

### **Savet**