

Piletina u saftu od luka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gbelog mesa**
- **šolja od 2 dlpirinca**
- **1 manjibrokoli**
- **1 glavicacrнog luka**
- **1/2 manjegpraziluka**
- **1/4limuna**
- **6-7 grancicaperšuna**
- **1 kašikagustina**
- **1 dlmleka**
- mešavina zacina
- so
- biber

Priprema

U kipucu vodu staviti brokoli, kuvati 5 minuta, procediti, tecnost sacuvati, a brokoli ohladiti pod mlazom hladne vode. Meso iseci na kocke pa propržiti na malo ulja oko 10-tak minuta. Obe vrste luka iseci na tanke kolutove pa dodati mesu, zaciniti i pržiti još 5 minuta. Izvaditi meso pa u luk sipati tecnost od kuvanog brokolija, malo promešati pa dodati gustin razmucen u mleku. Vratiti meso, sve zaciniti po ukusu, dodati malo limuna, prstohvat šecera i naseckan peršun. Kuvati još 10-tak minuta, a po potrebi dodavati još tecnosti da ne bude jako gusto. Servirati uz barem pirinac i brokoli.

Savet

Umesto pirina možete poslužiti i pire krompir. Preostalu tenost od kuvenog brokolija ohladite pa iskoristite za zalivanje sobnog bilja! Prijatno!