

# **Pietina u medu sa sosom od graška**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1pile prosecne težine
- **100 ml**meda
- **po ukusu**aleva paprika
- suvi biljni zacin
- so
- biber

### **Sos:**

- **500 g**smrznutog graška
- **2-3 cene**abelog luka
- **50 g**margarina
- **1-2 kašike**brašna
- **300 ml**mleka

## **Priprema**

Pile oprati, narezati na komade, posuti zacinima, pouljiti i premazati medom, ostaviti malo da se prožmu ukusi. Grašak obariti u slanoj vodi. Pile staviti u vatrostalnu posudu, naliti marinadom i peci. Pred kraj skinuti poklopac i pustiti da se uhvati hrskava korica. Na malo margarina brzo propržiti beli luk, da pusti miris, papa dodati brašno. I njega kratko pržiti, koliko da promeni boju. Naliti mleko, dodati grašak, zacine i ostaviti da se krkca na tihoj vatri. Po potrebi, nalivati vodom u kojoj se kuvaao grašak, da sos ne bi bio previše gust. Na zagrejan tanjur poreati komade piletine, dodati sos od graška, služiti toplo.

**Savet**