Lagana piletina sa umakom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- bibera
- belog luka u granulama
- **malo**aleve paprike

Za umak:

- **2 kašike**punomasne pavlake
- **2 kašike**majoneza
- **1 kašicica**blagog senfa
- **1 kašicica**aleve paprike
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Meso oprati i osušiti. Pomešati maslinovo ulje, zacine i beli luk u granulama, pa preliti preko mesa. Ostaviti bar pola sata da odstoji. Za hladni umak pomešati žicom sve sastojke da se dobije kompaktna masa. Pržiti meso u vrelom ulju dok ne porumeni. Izvaditi na tanjir i preliti umakom.

Savet

Meso se može poslužiti uz krompir, pirina ili samo uz sezonsko povre, kao sto moji vole...