

## *Snowwhite chicken*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg belog mesa
- **1 kašičica** senfa
- **1** kisela pavlaka
- **malosoli**
- **malo** ulja

### **Priprema**

Belo meso iseckati na kockice i premazati senfom. U tiganj sipati malo ulja, cisto da pokrije dno. Staviti meso u tiganj, malo posoliti, poklopiti i ostaviti da se krcka na tihoj vatri 20-ak minuta, odnosno dok piletina ne omeška. Nakon 20 minuta dodati pavlaku, izmešati i ostaviti još 2-3 minuta da krcka.

### **Savet**

Ja ponekad iseckam 1 en belog luka. Daje poseban ukus. :)