

Piletina sa umakom od miroije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**srednje pile
- **100 ml**maslinovog ulja
- **1 kašica**aleve paprike
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **malobibera**
- **malobelog** luka u prahu

Za umak:

- **50 g**margarina
- **2 kašike**brašna
- **400-500 ml**mleka
- **1**vezu miroije
- **1/2 kašice**belog luka u prahu
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Pile oprati i raseći na komade. Naprviti marinadu i ostaviti meso u njoj bar pola sata. Izvaditi meso i prepeci na teflonskom tiganju. Izvaditi meso i ostaviti ga na topлом. Za umak rastopiti margarin i upržiti brašno koliko da promeni boju. Naliti mleko celo vreme mešajući da se ne stvore grudve. Miroiju sitno iseckati, pa dodati u mleko. Smanjiti vatru i krkati desetak minuta. Pred kraj zaciniti belim lukom, solju i biberom. Složiti piletinu na tanjur i prelitи umakom.

Savet