

Sos za pecenu i dinstanu piletinu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **30** giseckanog kikirikija
- **1** kašikaulja
- **2** kašiceputera od kikirikija
- **2** kašikekisele pavlake
- **100 ml**vode
- **1/3**kockice za pilecu supu

Priprema

Svesku za recepte, koju vidite, morala sam da prikažem, zato što sam je dobila od drage prijateljice koja zna za moju najveću slabost, a to je - prikupljanje recepata.

Sos: 100 ml vode staviti da prokljuca. Kada prokljuca staviti trecinu kockice za supu i rastopiti je.

U manjoj šerpici staviti kašiku ulja i kada se ugreje izruciti iseckani kikiriki. Pržiti, na tihoj vatri, dok dobije blagu braon boju. Kada kikiriki promeni boju sipati pripremljenu supu i izmešati. Zatim dodati puter od kikirikija i kiselu pavlaku. Sve dobro promešati i kuvati dok se zgusne.

Ovaj sos je fantastican za prelivanje pecene ili dinstane piletine. Probajte, pa cete se uveriti i sami.

Savet