

Sos za pohovanu piletinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 glavice (manje)** crnog luka
- **3 veka cešnj**abelog luka
- **250 ml** pilece supe (od 1/2 kockice)
- **1 kašika** brašna
- **1/2 kašičice** ?umbira u prahu
- **1 kašičica** karija
- **1/3 kašičice** kurkume
- ulje

Priprema

Na malo ulja staviti da se izdinsta, sitno iseckani, crni i beli luk. U drugoj šerpici, tako?e na malo ulja, staviti da se uprži kašika brašna. Uprženo brašno sipati u isprženi luk, dobro promešati i staviti ?umbir. Sjediniti mešanjem.

Polako naliti supu, uz neprekidno mešanje (u 250 ml vrele vode staviti 1/2 kockice za supu i promešati, da se kockica otopi).

Mešati dok se sos zgusne, dodati kari i probati da li treba da se dosoli. Na samom kraju dodati kurkumu, promešati i skloniti sa vatre.

Poslužiti sa pohovanom piletinom i mladim krompiricima.

Savet