

# **Alahami Piletina**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Sos:**

- **1**praziluk
- **1/2**kisele pavlake
- **1** kašicicasenfa
- **1-2** kašikebrasna
- **1/2** šoljevode
- **po** ukususo
- **po** ukusubiber
- **1** manji paradajz

### **Ostalo:**

- **1/2** kg pilecih prsa
- **1** jaje
- **po** ukusususam
- **po** ukususuvog biljnog zacina
- **malo** ulja

## **Priprema**

Isecite meso na krupnije kocke, zacinite ga suvim biljnim zacinom. U dubljoj posudi razmutite jaje i dodajte dosta susama. Ubacite meso u posudu, promešajte i celu smesu malo propržite na ulju.

U dubljem tiganju propržite praziluk nasekan na kolutice, dodajte meso (po potrebi nalijte malo vode). Potom,

uz povremeno mešanje, dodajte pavlaku, senf, pa brašno koje ste razmutili u malo vode, u zavisnosti od željene gustine. Zacinite po ukusu. Na kraju dodajte oljušcen paradajz iseckan na sitne kocke i još malo ostavite da se krčka. Prijatno!

### **Savet**

Servirajte uz krompir i salatu :)