

Piletina u sosu od senfa i belog luka



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l supe
- 1 kašika senfa
- 3-4 cenabelog luka
- 500 g pilettine
- so
- suvi biljni zacini
- biber

Priprema

Piletinu možete iseci na šnicle ili sitnije komade, kao što sam ja uradila. Meso posoliti, uvaljati u brašno i pržiti na vrelom ulju.

Kada se meso lepo zarumeno naliti supom, dodati senf i beli luk.

Pustiti da se malo krcka i dodati zacine: so suvi biljni zacin i biber po ukusu.

Savet

Ako vam je sos redak dodati malo brašna razmueno u malo hladne vode. Služiti uz pire krompir.