

Karamelizovano pilece meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1vece parce pilecih grudi, sa koskom
- 2 kašikeulja
- 4 kašikešecera
- zacinska so

Priprema

Meso, pažljivo skinuti sa koske, pa svaki skinuti deo podeliti na pola, po dužini, da se dobiju cetiri parceta mesa.

Svako parce mesa posuti sa zacinskom solju i ostaviti jedan sat da odstoji, u frižideru.

U voku ili vecem teflonskom tiganju staviti ulje i šecer, pa staviti na šporet.

Ukljuciti na srednju temperaturu i pustiti da se šecer otopi.

Na otopljeni šecer poreati pripremljeno meso.

U toku prženja okretati ga nekoliko puta. Temperaturu odredite prema svom šporetu. Meni su na termostatu brojevi od 1, 1,5, 2, 2,5 i 3. Šecer mi se otopio na 2, pa kada sam spustila meso smanjila sam na 1,5. Ne sme da bude jaka temperatura.

Gotovo je kada dobije neodoljivu rumenu boju a površina postane glazirana.

Poslužiti uz krompir pire i kiselu pavlaku, barenu papriku ...

Savet