

Pilece grudi u sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **300 ml** vode
- **100 ml** pavlake
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 kašika** aleva paprike
- **1 kašika** brašna
- **maloulja**

Priprema

Meso iseci na kocke, pa propržiti na zagrejanom ulju.

Zatim dodati sitno seckan crni luk, pa nastaviti sa dinstanjem.

Kad meso omekša, dodati suvi biljni zacin, alevu papriku i brašno.

Zatim sipati vodu i kuvati 35 minuta. Pred kraj kuvanja dodati pavlaku i kuvati još 10 minuta.

Savet