Žuta piletina



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piletinu:

- **300 g**filea
- **2 dl**vode
- **1/2** kocke za supu
- **1 kašicica**senfa
- **1 kašika**brašna ili gustina
- zacin za pecenje piletine
- **1 kašika**kisele pavlake

Za prilog:

- **1 glavica**luka
- **1**šargarepa
- **2**srednja krompira
- **100 g**graška
- **1 kašika**brašna ili gustina

Priprema

Piletinu posuti sa malo zacina za pecenu piletinu, izlupati i ispeci na malo ulja. Izvaditi iz tiganja i u isti sipati 2 dl vode i 1/2 kocke i pustiti vodu da se ugreje i kako bi se kocka otopila. Zatim dodati senf i pavlaku i lepo sjediniti. Razmutiti brašno ili gustin sa malo vode i dodati kako bi se sos zgusnuo. Vratiti piletinu i krckati zajedno još 5 minuta.

U meuvremenu na malo ulja propržiti luk, dodati šargarepu, grašak i krompir iseckan na kockice. Nakon 2 minuta naliti toplom vodom i kuvati na srednjoj temperaturi dok povrce ne omekša. Zaciniti i ako želite da bude gusto dodajte kašiku gustina pomešanu sa malo vode i krckajte još 2 minuta.

Savet

Prijatno :)