

Socna piletina



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 parce** pileceg belog mesa
- **2** šargarepe
- **2 kašike** senfa
- **1 kašicica** karija
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **2 kašike** soka od limuna
- **5 kašika** ulja

Priprema

Belo meso iseci na kockice velicine zalogaja. Šargarepu oprati, ocistiti i iseckati na kolutice. Meso i šargarepu staviti u šerpicu i preliteri vodom. Voda treba da bude 2 cm iznad mesa. Odmah dodati i ostale sastojke kako bi meso upilo mirise. Staviti senf, kari, biljni zacin, sok od limuna, ulje i sve izmešati. Ostaviti da se dinsta, ali ne na prejakoj vatri. Gotovo je kada šargarepa i meso omekšaju. Ako u toku krckanja voda ispari, a meso i šargarepa još uvek nisu omekšali dolijte malo vode. Na kraju nemojte dozvoliti da sva voda iskrcka, neka ostane polovina ili malo manje od polovine, jer je taj sok posebna draž iz socno meso i šargarepu.

Savet

Služiti toplo, tek spremljeno uz sezonsku salatu po izboru :) So?na, meka i preukusna piletina može se jesti i sutradan, mada meni nikad ne ostane za naredni dan :D