Piletina sa umakom od kajmaka

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**pileta
- **2 kašike**masti
- **2 kašika**brašna
- **125 g**kajmaka
- **2-3 kašike**pavlake
- **po potrebi**so
- **1/2**limuna

Priprema

Zagrejati mast, pa na njoj propržiti piletinu dolivajuci vodu povremeno. Poklopiti i okretati s vremena na vreme da porumeni sa svih strana. Gotovu piletinu izvaditi iz posude i iseci na komade. U drugi tiganj otopiti kašiku masti, usuti kašiku brašna da se uprži ali da ostane belo. Dodati kajmak i pavlaku, naliti sokom u kome se piletina pržila, zaliti sokom od limuna, posoliti po ukusu i promešati. Dobijenim umakom preliti isecenu piletinu koju smo vratili u posudu u kojoj se pržila i pustiti da se prokrèka još 15-20 minuta.

Savet