

## *Piletina sa jogurtom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** pilece belo meso
- **1** crni luk
- **1-2 kašik** maslinovog ulja
- **1 kašik** gustina
- **maloso**, biber i zacini
- **1** **čašajogurta**
- list peršuna
- **500 g** krompira

### **Priprema**

Luk sitno iseckati ili izrendati. Propržite na ulju da omekša. Dodajte seceno belo meso i dinstajte par minuta da i ono omekša. Poklopite i kuvajte tako poklopljeno dvadesetak minuta na laganoj vatri. Povremeno promešajte ili protresite šerpicu (nemojte dodavati vodu, neka se dinsta u sopstvenom soku). Gustin pomešajte sa jogurtom, sipajte preko dinstanog belog mesa i kuvajte sve zajedno još pet do deset minuta. Skuvanu piletinu pospite sa seckanim listom peršuna. Poslužite sa pecenim mladim krompirom.

### **Savet**