

Piletina sa bulgurom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 veka komad**abelog pileceg mesa
- **2 šolje**bulgura za pilav
- **3 cen**abelog luka
- **1 glavic**acrno luka
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 kašik**aseckanog peršunovog lista
- **2-3 šolje**pilece supe
- **po ukusu**zacina za piletinu

Priprema

Belo pilece meso iseci na šnicle, nauljiti i posuti mešavinom zacina po želji, ja sam ovog puta stavila zacina za krompir koji mu daje poseban šmek...Ostaviti da odstoji, bar pola sata, da meso poprими ukus. Tiganj dobro ugrijati, staviti maslinovo ulje i komadic maaslaca, pa pržiti meso dok ne dobije lepu boju.

Na ugrejanoj mešavini ulja i maslaca ispržiti sitno secen crni luk, da zastakli, pa dodati cenove belog luka secene na listice i pržiti da beli luk pusti miris. Dodati bulgur, smanjiti vatru i pržiti 3-4 minuta, neprestano mešajući. Naliti pilecu supu, pa kuvati na nižoj temperaturi oko 15-tak minuta, ili, probati da li je bulgur, skuvan, otprilike kao kad probate pirinac...Dodati seckan peršunov list, posoliti i pobiberiti, ja sam i ovde dodala zacina za krompir, i, bio je pravi potez... Skloniti sa šporeta i poklopiti šerpu, da odstoji desetak minuta. Pre serviranja, promešati viljuškom, da bulgur postane rastresit, staviti na ugrejan tanjir meso, nekoliko kašika bulgura, sos za meso po želji, meni je bio hladni sos od majoneza i pavlake, i poslužiti.

Savet

Prijatno!