

Piletina sa bulgurom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 veca komadabelog pileceg mesa**
- **2 šoljebulgura za pilav**
- **3 cenabelog luka**
- **1 glavicacrno luka**
- **po ukususoli i bibera**
- **1 kašikaseckanog peršunovog lista**
- **2-3 šoljepilece supe**
- **po ukusuzacina za piletinu**

Priprema

Belo pilece meso iseci na šnicle, nauljiti i posuti mešavinom zacina po želji, ja sam ovog puta stavila zacin za krompir koji mu daje poseban šmek...Ostaviti da odstoji, bar pola sata, da meso poprimi ukus. Tiganj dobro ugrejati, 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 mešajuci. 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 zacin 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 tanjur meso, nekoliko kašika bulgura, sos za meso po želji, meni je bio hladni sos od majoneza i pavlake, i poslužiti.

Savet

Prijatno!