

Socna piletina (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pile
- **1**kesa za pecenje
- **50 ml**belog vina
- suvi biljni zacin
- so
- **50 g**senfa
- **1 kesica**zacina piletina u sosu od povrca

Priprema

Pile premazati senfom i utrljati so, suvi biljni zacin i zacin iz kesice.

Zatim ga staviti u kesu za pecenje, sipati belo vino, i staviti u odredjenu posudu za pecenje.

Nakon toga kesu dobro zatvoriti i izbušiti malo cackalicom.

Nakon toga što je pile gotovo, pocepati kesu, prosuti višak vode i vratiti nazad da porumeni lepo.

Savet

Ne stavljajte ulje, jer e meso samo po sebi ispustiti masnou.