

Piletina sa senfom i limunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pilecih prsa
- **100 g** senfa
- 2 limuna
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** karija

Priprema

Meso utrljati sa svih strana suvim biljnim zacinom i karijem. Premazati obilno senfom i poreati u blago nauljenoj vatrostalnoj posudi. Iscediti dva limuna i tim sokom preliti piletinu. Ako limun nije dovoljno socan iscedite još jedan kako biste imali dovoljno soka ili razblažite sa vrlo malo vode.

Ovo možete i uraditi dan pre kako bi meso što bolje upilo zacine i arome. Ja sam to uradila uvece, ostavila u frižideru i sutradan stavite u rernu na 150-200 i krckajte dok se piletina lepo ne raskuva i bude mekana. Vatrostalna posuda je sa poklopcem, ako nemate prekrijte folijom.

Savet

Ovo je piletina na moj omiljeni nain. Uvek sona i uvek mekana. Ukus zagarrantovan i ne može da ne uspe. :)