

Piletina sa testeninom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 bataka sa karabatakom
- 2 **kašike**brašna
- 2 **kašike**ulja
- 1 **kašik**azacinskog bilja
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**soli
- 50 g tarane
- 4 veka paradajza
- 1 **kašik**aseckanog peršuna
- 1 **glavica**crnog luka
- 2 vece šargarepe

Priprema

Pilece meso otkostiti, uvaljati u brašno sa obe strane i pržiti na vrelom ulju sa obe strane. Kada uhvati lepu rumenu boju izvaditi iz tiganja, pa dodati luk secen na rebarca. Kad luk dobije staklast izgled dodati šargarepu isecenu na kolutove, naliti sa malo vode i dinstati. Vratiti i meso, dodajte oljušten i isecen paradajz i pustiti da se krcka u sopstvenom soku. Dodati zacine po želji. Dodati i taranu. Kuvati sve zajedno još 7 minuta. Skloniti sa vatre pa dodati seckan peršun. Prijatno.

Savet