

## *Ruska piletina sa sirom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800** g pilecih grudi
- **200** ml kisele pavlake
- **1** glavica crnog luka
- **150** g feta sira
- **po ukusu** peršun
- **500** g zamrznutog graška
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1,5** kašičice mešavine začina
- **2** kašike paradajz pirea
- **1** kašika brašna
- **50** g putera
- **150** ml vode
- **1** cenbelog luka
- **2** kašike votke
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so

### **Priprema**

Pilece grudi isecite na tanku parcad, posolite, pobiberite, nanesite mešavinu začina i promešajte parcad mesa. Ispržite ih na rastopljenom puteru u tiganju na šporetu, a zatim izvadite na tanjir.

Glavicu crnog luka isecite i ispržite na preostaloj masnoci. Dodajte ulje i promešajte. Kada se crni luk isprži,

izgnjecite beli luk i dodajte u tiganj. Zacinite mešavinom zacina, dodajte brašno, promešajte, a kada se ono isprži dodajte vodu, paradajz pire, votku.

Dodajte izdrobljeni feta sir i parcad isprženog mesa. Peršun sitno iseckajte pa i njega dodajte u tiganj.

Dodajte kiselu pavlaku i dinstajte dok meso ne poprimi ukus sosa.

U šerpi na šporetu izdinstajte glavicu crnog luka pa dodajte grašak i šargarepu isecenu na kolutove pa sve zajedno prodinstajte.

Rusku piletinu servirajte na tanjir, dodajte grašak i služite.

## **Savet**