

Piletina sa pavlakom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pilece belo meso
- 1 glavica crnog luka
- 1-2 cena belog luka
- malosoli i suvih zacina
- maloperšunovog lista
- 1 kašikabrašna
- 1kisela pavlaka
- 1 mala šoljapirinca
- maloulja

Priprema

Propržiti sitno seckani crni luk na ulju, dodajte seckanu piletinu na kocke i dinstajte 30 minuta na laganoj vatri. Beli luk sitno iseckajte, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Brašno pomešajte sa malo vode i umešajte u piletinu. Tiho kuvajte, ako je pregusto dodajte još malo vode. Dodajte pavlaku i kuvajte još par minuta. Pospite seckanim peršunom i poslužite uz bareni pirinac.

Savet