

Rusko pilence



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** g pilecog belog mesa
- 2 bataka
- po ukusumešavina zacina
- po ukusukari
- po ukusubiber
- po ukusubeli luk u prahu
- ulje za prženje

Za rusku salatu:

- **1** pakovanjemešanog povrca za rusku salatu
- **6** celih kuvanih jaja
- **6** kiselih krastavcica
- **150** g majoneza
- po ukususoli

Priprema

Pripremimo meso. Odvojiti od kostiju i iseci na kocke željene velicine. Zaciniti po ukusu.

Pržiti na ulje. Na srednjoj temperaturi.

Meso je gotovo. Mora biti meko i socno.

Ruska salata: Mešano povrce obarite po uputstvu sa pakovanja. Jaja skuvajte. Krastavcice i jaja isecite po želji zatim dodajte u povrce. Dodajte i majonez i soli po ukusu zatim izmešajte.

Prijatno!

Savet

Ako meso pusti tenost slobodno nastavite da dinstate dok višak tenosti ne ispari. Ovako prioremljena piletina je veoma sona, meka i ukusna. Prijatno!