

Piletina sa prazilukom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** pileceg belog mesa
- **1** praziluk
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **za prženje** ulje

Priprema

Praziluk iseci na kolutove i staviti u šerpicu sa uljem i malo prodinstati. Dodajte piletinu secenu na kocke i sve zajedno dinstajte. Poklopite i neka se krcka na laganoj vatri 20-tak minuta u sopstvenom soku. Posolite pobiberite i zacinite po ukusu, povremeno promešajte. Skinite poklopac i dinstajte još desetak minuta ili dok ne ispari tecnost.

Savet