

Neodoljiva piletina u umaku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg bijelog mesa
- **500 ml** pavlake za kuhanje
- **1 kašiku** senfa
- **1** kocka za supu i
- **1 dl** vode ili temeljca od supe
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **1 kašicicu** suvog peršuna
- **maloulja**

Priprema

Piletinu isjeci na šnjite, zaciniti i pobiberiti, zatim na malo ulja ispeci piletinu da malo porumeni sa svake strane (piletini ne treba pun jer se brzo priprema). Kada se proprži piletina sa svake strane izvaditi je na tanjur.

Na masnoci (ulju) od pecenja piletine staviti kocku za juhu i 1 dl vode ili ako nemate kocke za juhu dadajte 1 dl temeljca od juhe. Zatim dodajte vrhnje za kuhanje, 1 kašiku senfa i sve promješati da se senf sjedini sa vrhnjem, a zatim dodati 1 kašicicu suhog peršina ili malo svježeg. Promješati i vratiti piletinu u umak. I kuhati u umaku još 5 minuta i gotovo.

Ja koristim 500ml vrhnja za kuhanje jer volim da mam puno umaka, a vi ako cete manje umaka dodajte 250ml vrhnja za kuhanje i sve druge sastojke kao što piše u receptu ne morate smanjivati. Poslužiti uz prilog po želji. Prijatno!

Savet