

Piletina u finom sosu



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **4** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **4** **cen**abelog luka
- **4** obarena krompira
- **1 kašicica** origana
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **malosoli**
- **maloulja**

Priprema

Na zagrejanom ulju izdinstati sitno seckan crni luk i šargarepu.

Dodati meso iseceno na kocke i nastaviti sa dinstanjem.

Pred kraj dodati kiselu pavlaku i zacine.

Meso posuti belim lukom i poslužiti uz bareni krompir.

Savet