Pilece belo u belom umaku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **180 ml**kisele pavlake
- **100 ml**jogurta
- **70 ml**belog vina
- **1 kašika**brašna
- **1 glavica**crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Pilece belo meso iseci na kockice. U posudu izmešati pavlaku, jogurt, brašno, biber i suvi biljni zacin.

Luk sitno naseckati, prodinstati na malo ulja, dodati naseckano belo meso, so i belo vino.

Nastaviti sa dinstanjem pa izruciti u malo nauljenu vatrostalu posudu.

Pripremljenim prelivom preliti dinstano meso i staviti 30 minuta na 200 stepeni u rerni da se ukrcka.

Savet

Služiti uz krompir pire i salatu. Prijatno!!!