

Pileca prsa sa mandarinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** pilecih prsa
- **2** mandarine
- **1 kašica** sveže majcine dušice
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 kašice** tucane paprike
- **po ukusu** soli i bibera

Za prilog:

- **600 g** krompira
- **2** cenabelog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 prstohvat** tucane paprike
- **1 kašika** soka od mandarine
- **nekoliko** zrna nara
- **maloljubica** tog luka

Sos:

- **nekoliko kašika** majoneza
- **1-2 kašice** soka od mandarina
- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 prstohvat** majcine dušice

Priprema

Pileca prsa oprati, posušiti. Pomešati sok od mandarine sa zacinama i uljem i premazati meso. Ostaviti da odstoji sat vremena uz povremeno okretanje. Krompir skuvati u ljusci i iseci na kocke. Ugrejati maslac, propržiti listice belog luka, da zamiriše, a onda ubaciti kivan krompir, propržiti i izgnjeciti. Dodati kašiku soka od mandarine, pržiti da tecnost ispari. Zaciniti po ukusu. Marinirano meso ispržiti na ugrejanom ulju. Kad pocne da rumeni, ubaciti komadic putera, pa kad se otopi zaliti meso da upije puter i dobije lepu hrskavu koricu. Za sos pomešati majonez (ja sam ga sama pravila, ali dobar je i kupljen), dodati mu paradajz pire, izmešati da se ujednaci. Zaciniti ga sokom od mandarine, posuti malo tucane paprike i listice majcine dušice. Na tanjir složiti krompir, malo seckanog ljubicastog luka, pileca prsa, sos i ukrasiti zrnima nara.

Savet