Pilece belo meso u marinadi



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg filea
- **2 cena**belog luka
- **150 g**pirinca
- **150 g** kukuruza šecerca
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 čaša**crnog vina
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Piletinu isecite na manje šnicle. Blago je izlupajte cekicem za meso, posolite, pobiberite i zacinite suvim biljnim zacinom. Beli luk sitno iseckajte, dodajte maslinovo ulje i crno vino.

Meso prelijte ovom marinadom, dobro izmešajte i ostavite u frižideru da odstoji 3 sata.

Pržite na zagrejanom ulju na tihoj vatri dok ne porumeni sa svih strana.

Služite uz bareni pirinac i kukuruz šecerac. Kao prilog servirajte i svež paradajz.

Savet