

Piletina sa kikirikijem i senfom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca filea
- 150 g prženog slanog kikirikija
- 50 g brašna
- 2 dl pavlake za kuvanje
- 2 kašike senfa
- začini za piletinu

Priprema

Pripremiti sastojke.

Piletinu iseci na kocke, začiniti i uvaljati u brašno. Ispržiti na ulju i izvaditi na tanjir.

U istom ulju propržiti usitnjen kikiriki, dodati pavlaku i senf pa dobro izmešati. Zatim vratiti piletinu i krckati još nekoliko minuta. Kao prilog možete služiti pire, pirinac ili pekarski krompir.

Savet

Služiti uz zelenu salatu