

Pileca prsa sa limunom i senfom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** parčeta pilecih prsa
- **150** g senfa
- **2** limuna
- **po potrebi** karija
- **po potrebi** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** soli
- **po potrebi** ulja
- **500** g mladih krompirica

Priprema

Meso utrljati sa svih strana suvim biljnim zacinom, karijem i solju.

Svako parce mesa obilno sa svih strana premazati senfom i pore?ati u vatrostalnu posudu sa poklopcem koja je blago nauljena. Sve prelijte sokom od dva limuna.

Ostaviti neko vreme u frižideru (može i preko noci, koliko imate vremena), poklopiti i staviti u tek ukljucenoj rerni na 150-200 C. Krckajte dok piletina ne pocne da se odvaja onako na konce i bude mekana.

Poslužiti toplo uz pecene mlade krompirice i salat.

Savet

Piletina spremljena na ovaj način jako je mekana, sočna i preukusna. Sos u kome se krckala piletina iskoristite kao preliv prilikom služenja. Prijatno :)