

## *Piletina u sosu sa spanacem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**belog, pileceg, mesa
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 manji struk (200 g)**praziluka

#### **Sos sa spanacem:**

- **100 g**spanaca
- **200 g**pavlake za kuvanje
- **100 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **1 kašika**mleka u prahu
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**sušenog peršuna
- **1 kašicica**gustina
- **1 kašika**parmezana
- **1/2**limuna (korica i sok)
- so, po ukusu

### **Priprema**

Pilece meso iseci na kockice, posuti suvim biljnim zacinom i, dobro, promešati. Zacinjeno meso staviti na, zagrejano, ulje da se proprži. Kada meso, blago porumeni dodati mu praziluk, isecen na krugove. Promešati i pržiti, na tihoj temperaturi, oko 2-3 minuta.

Sos sa spanacem: Spanac iseckati što sitnije. Iseckani spanac staviti na malo ulja i propržiti ga, pa ga zatim izblendati. Izblendani spanac vratiti, ponovo, u posudu u kojoj se pržio. U drugu posudu sjedini pavlaku za kuvanje, mleko, vodu, mleko u prahu, beli luk u prahu, sušeni peršun, gustin i sok i koricu od pola limuna. So dodati po ukusu. Sve sastojke dobro sjediniti žicom za mucenje.

Pripremljenu smesu sipati preko, izblendanog, spanaca. Promešati, pa preliti preko mesa.

Na, tihoj, vatri krckati pet minuta, uz povremeno mešanje. Pri kraju ubaciti kašiku parmezana, promešati da se parmezan rastopi i skloniti sa vatre.

Poslužiti uz pirinac, sa kikirikijem, i salatu, po želji.

## **Savet**