

Piletina u pivu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca batka
- 1 glavica luka
- 1-2 cenabelog luka
- po ukususo
- po ukusubiber
- 1 kašikicasitno naseckanog ruzmarina
- malo ulja
- 500 ml piva
- 1 kašicica šecera

Priprema

Beli luk izgnjeciti, dodati ruzmarin, so, biber, promešati i utrljati u komade piletine. U šerpu stavite ulje i pržiti piletinu sa svake strane 3-4 minute. Izvaditi meso na tanjir, sitno iseckati luk i pržiti na laganoj vatri, vratiti nazad piletinu, preli sa pivom. i sacekati da alkohol ispari. Dodati 1 kašicicu šecera, poklopiti i na laganoj vatri nek se krcka oko pola sata. Brzo, fino i ukusno, prilog po želji.

Savet