

Vanzemaljska piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog mesa
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**kajmaka
- **1 kašika** sitnog sira
- **1 šaka**spanaca
- **100 g**graška
- **mal**obrašna
- **2 kašike**ulja
- **20 g**maslaca
- **po ukusu**sosa
- **po ukusu**biber

Priprema

Skuvati na kockice isecenu piletinu u pola litra vode i pred kraj dodati suvi biljni zacin. Zatim u tiganju rastopiti maslac dodati u to ulje i brasno i malo propržiti. Smanjiti jacinu ringlu i dodati spanac, grašak, piletinu i deo tecnosti u kojoj se kuvala tako izmešano kuvati još 10ak minuta. U to dodati kajmak i sir i zaciniti. Nakon 5 minuta spremno je za sipanje. Prijatno.

Savet

Umesto kajmaka može i sirni namaz tako bude manje masno... uživajte :)