

Piletina sa karijem (3)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po ukusu** crni luk
- **po ukusu** beli luk
- **po ukusu** kari
- **maloulja**
- **po ukusu** origano
- **400 g** pileceg filea
- **4 kašike** kisele pavlake

Priprema

Na malo ulja upržiti meso seckano na komadice. Posoliti ukoliko želite i crni i beli luk u prahu nasuti po želji.

Kad se meso uprži dodati 3-4 kašike kisele pavlake i mešati. Upržiti još neki minut.

Nasuti meso karijem po želji, upržiti još par minuta, dodati origano ili zacine koje želite i vaši žuti komadici su gotovi.

Savet

Možete koristiti i običan crni luk, pre mesa ga propržiti u tiganju. Kako ko više voli.