

## *Piletina sa sosom od avokada*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** pilecih grudi
- **1** limun
- **1 kašičica** soda bikarbone
- **1 kašičica** gustina
- **1** avokado
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Pilece grudi iseci na šnicle, posoliti, pobiberiti. Složiti ih u ciniju i preliteri mešavinom soka od 1 limuna, gustina i sode bikarbone. Ostaviti ih bar pola sata u toj mešavini, povremeno ih okrecuci. Izvaditi piletinu, uvaljati u brašno, višak otresti, pa pržiti na ulju kome smo dodali kockicu maslaca, dok ne dobije lepu zlatnu koricu. Odložiti ga na topli tanjir. Avokado ocistiti, ispasirati, pa staviti u šerpicu, naliti pavlaku za kuvanje, ubaciti 20 g maslaca, te kuvati na lagnoj vatri do željene gustine. Zaciniti po ukusu. Na tanjir staviti kašiku-dve umaka od avokada, dva parceta mesa i prilog po želji, u ovom slucaju, pirinac. Poslužiti toplo.

### **Savet**