Pržena piletina sa sosom od povrca

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca, pileca, karabataka
- **4 kašicice**senfa
- **4 kašicice**soja sosa
- zacin za piletinu
- ulje

Sos:

- **1 veca glavica**ljubicastog luka
- **3 veca cena**belog luka
- **1**veca šargarepa
- **100 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca
- **200 g**šampinjona
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **100 ml**belog vina
- **200 ml** vode
- **2 kašicice**brašna
- mešavina bibera (po ukusu)
- **20 g**maslaca

Priprema

Pilece meso posuti zacinom za piletinu i dobro ga utrljati u meso. Zatim meso, sa obe strane, premazati senfom,

pa preliti sa soja sosom. Zacinjeno meso ostaviti da odstoji pola sata u frižideru.

U teflonskom tiganju zagrejati ulje, pa ubaciti piletinu da se dinsta, na umerenoj temperaturi. Kada meso porumeni, okrenuti ga da porumeni i druga strana, pa dodati 100 ml vrele vode. Poklopiti i dinstati dok meso ne omekša. Isprženo meso izvaditi na tanjir.

U istu masnocu staviti ljubicasti luk isecen na rebarca i sitno iseckani beli luk. Propržiti 2-3 minuta, pa dodati šargarepu iseckanu na kockice, grašak i kukuruz šecerac. Promešati, dinstati pet minuta (ako treba doliti malo vode), pa ubaciti šampinjone, isecene na deblje listice. Posuti sa suvim biljnim zacinom, mešavinom bibera i naliti sa belim vinom. Poklopiti i krckati dok povrce, malo, ne omekša.

U 200 ml vode rastvoriti brašno i dodati u sos. Promešati, probati da li treba dodati još šta od zacina, dodati maslac, ostaviti na vatri 2-3 minuta i skloniti.

Piletinu poslužiti sa sosom i pire krompirom. Uživajte u ukusu.

Savet