

Piletina u pijanom sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pileceg filea
- **3 glavice** crnog luka
- **300 g** šargarepe
- **5** kiselih krastavcica
- **3 kašike** senfa
- **5 kašika** paradajz pirea
- **3 dl** belog vina
- **2 cen** belog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** suvi zacin

Priprema

Crni luk sitno izseckamo i propžimo na malo ulja, dok se luk prži sitno na kockice izseckamo šargarepu i krastavcice.

Kada luk do pola porumeni dodamo šargarepu i krastavac par minuta da se propže zajedno na tihoj vatri. Za to vreme spremimo senf, paradajz pire, vino, sitno seckan beli luk.

Pripremljene sastojke umešamo u povrce nalijemo sa vinom i na tihoj vatri krckamo 15 minuta.

Dok se sos krcka, pileci file izgrilujemo u tiganju na par kapi ulja.

Kada smo završili sa grilovanjem mesa, dodamo u sos zacinimo po ukusu nalijemo sa vodom da ogrezne i krckamo još 10 minuta odklopljenu da voda izpari.

Služimo uz krompir pire.

Savet

Meso možemo prilremiti i na roštilju.