

## *Piletina u sosu od limuna i senfa*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno:**

- **600-700** gšnicle pileceg belog mesa
- **2**limuna
- **po potrebi**senfa
- **malo** ulja
- **po potrebi**karija
- **po ukusu** soli
- **malo** bibera

### **Priprema**

Meso usoliti i zaciniti karijem i biberom sa svih strana. Premazadi komade mesa senfom, obilno. Na dno šerpice (neka koja se ne lepi) sipati malo ulja i pore?ati komade mesa.

Iscediti dva limuna i sipati preko mesa. Doliti vode da se skoro prekrije meso i krckati na laganoj vatri polupoklopljeno, dok meso omekša.

### **Savet**

Poslužiti sa obarenim povr?em i pirin?em sa malo naseckanog svežeg peršuna. Jako lepo ide i uz krompir pire preko koga se malo prelije sos od mesa. Prijatno :)