

# **Piletina u sosu od limuna i senfa**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno:**

- **600-700 g**šnicle pilecег belog mesa
- **2**limuna
- **po potrebisenfa**
- **malo** ulja
- **po potrebikarija**
- **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 poreati 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 povrem i pirinem sa malo naseckanog svežeg peršuna. Jako lepo ide i uz krompir pire preko koga se malo prelije sos od mesa. Prijatno :)