

Piletina sa limunom i senfom i pire sa povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za meso:

- **po potrebi** pilece grudi
- **1/2 kutijice** senfa
- **1** limun
- **2 prstohvata** mlevenog bibera
- **po potrebi** karija
- **po ukusu** soli
- **2 kašike** ulja
- **1 cen** belog luka

Za pire:

- **5-6** krompira
- **1** šargarepa
- **1/2 glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **2 kašike** seckanog svežeg peršuna
- **1 kašicica** karija
- **po ukusu** soli

Priprema

Ja sam iskoristila pilece grudi od jednog pileta ako vam je potrebno za više osoba, prilagodite svojim potrebama jer je meso jako socno i ukusno pa jedna osoba smaze za dve :D Ovako, meso odvojite od kosti i kože pa rastanjite onako na šnicle, ne tanke vec onako deblje kako mi meso bilo mekano i socne. Kada pilece grudi nisu

prevelike nema potrebe ni da rastanjujete. Komade mesa usoliti i zaciniti karijem sa svih strana. Malo pobiberite i parce po parce premazujte obilno sa svih strana senfom. Meso reati u šerpici u kojoj ste stavili dve kašike ulja. Kada premažete i poreate svu kolicinu mesa, iscedite sok od jednog limuna i prelijte preko mesa. Naseckajte i 1 cen belog luka. Ako limun nije dovoljno socan slobodno nacedite dva limuna. Sipajte oko 1 šolju vode, zavisno od toga kolika je šerpica i koliko imate mesa voda treba tek da prekrije meso kako bi moglo da se krcka. Uključite na srednjoj, umerenoj vatri, poklopa tek malo otvorite i krckajte. Povremeno samo protresite šerpicu, videćete bice jako brzo gotovo i mekano. Ostace tecnosti ali i treba. Isključite šport, poklopite i cuvajte na toplom.

U meuvremenu dok se to krcka oljuštite i operite krompir i šargarepu. Stavite da se kuva. Kada je krompir skoro kuvan 5-10 minuta pri kraju ubacite naseckani crni luk. Kuvajte tih 10 minuta kratko, a zatim ocedite od vode skroz i sipajte malo hladne vode, za pocetak pola šolje odprilike. Šargarepu saseckajte na kolutuce.

Štapnim mikserom sve umutite i izgnjecite. Ako je previše gusto dodajte još malo vode, to sami odredite po vašem ukusu. Dodajte so i kari. Na kraju dodati svež saseckani peršun i 1 cen sitno seckanog belog luka.

Sve sjediniti kašikom. Servirati u tanjir pire, meso i malo preлива od mesa. Poslužiti sa salatam.

Savet

Možda samo deluje malo kao ruak kome je potrebno vreme, zbog opisa, ali se sve jako brzo pripremi, i za kratko vreme imate jako lep, lagan i ukusan letnji rucak. Prijatno :)