Pilece belo u pavlaci

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g belog pileceg mesa
- 100 g brašna
- 100 g margarina
- 2 dl kisele pavlake
- 3 dl vode
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1/2 kašicice karija

Priprema

Meso iseci na trake, dužine 3 cm i debljine 0,5 cm. Uvaljati u brašno, staviti u zagejan margarin da se prži oko 6-8 minuta. Treba da dobije malo roze boju. Naliti vodu, kuvati uz povremeno mešanje oko 15 minuta.

Dodat zacin, kari i pavlaku.

Može se služiti uz pomfrit.