

Piletina u jogurtu (2)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2-3 parчета** belog pileceg mesa
- **1 velika šolja** jogurta
- **1 kašicica** senfa
- **po potrebi** karija
- **po potrebi** bibera
- **1/2** limuna
- **2 cena** belog luka
- **1/3 šolja** vode

Priprema

Meso iseckati na kockice i staviti u šerpicu. Zaciniti solju, biberom i karije. Dodati senf i sitno seckani beli luk. Sve izmešati kašikom da se zacini sjedine sa celom kolicinom mesa. Izmešati jogurt i vodu i preliti preko mesa. Iscediti sok limuna koru sitno narendati. Sve izmešati kašikom da svaki komadic bude pod jogurtom. Ostaviti tako u jogurtu dok imate vremena. Ja sam držala dok se krompir za pire nije skuvao. Sve staviti na slabu vatru i krckati dok meso ne omekša. Bude jako brzo gotovo i jako ukusno i socno. Pire sam napravila tako što sam u kuvani krompir sitnije saseckala pola glavice crnog luka, dodala kari i so i sve štapnim blenderom izblendirala da bude kremasto.

Savet

Jako brz i ukusan rucak. Piletina je socna ,mekana a pire ima posebnu aromu zbog luka i jako je lepo u kombinaciji sa masom i sosom od mesa . Sve servirati toplo uz salaticu.