

Piletina sa lukom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** pilecih grudi
- **2 male glavice** crnog luka
- **1 cen** belog luka
- **1/2 kašičice** karija
- **1 prstohvat** bibera
- **1 prstohvat** majcine dušice
- **1 prstohvat** bosiljka
- **2 kašikesoka** limuna
- **1 kašika** maslinovoh ulja

Priprema

Zagrejati kašiku ulja pa ubaciti beli luk da se proprži kratko. Zatim dodati na rebarca iseckani crni luk, promešati i naliti vode da prekrije luka. Krckati da luk malo omekša pa dodati na kockice iseckanu piletinu. Naliti vodom da se prektije smesa i krckati uz povremeno mešanje. Dodati zacine i kada meso omekša na kraju dodati limunov sok. Promešati i poslužiti.

Savet

Prijatno :)