

Piletina sa kukuruzo u belom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilece grudi
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **300 g** kukuruz šecerac
- **4-5 kom** crvene mesnate paprike
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** so
- **maloulja**

Priprema

U posebnom sudu skuvati kukuruz šecerac, pa dobro ocediti.

Piletinu iseci na trake 3x1cm, zatim posoliti i pobiberiti.

Na zagrejanom ulju ispržiti piletinu, tako da dobije lepu zlatnu boju. Piletinu izvaditi na tanjir i poklopiti da se ne hladi.

Paprike iseci na trake i propržiti na ulju u kome se piletina pržila.

Kad paprika omekša i pocne dobijati boju. Naliti pavlaku za kuvanje, dodati piletinu i kukuruz šecerac. Na kraju posoliti, pobiberiti i dobro promešati. Sve zajedno kuvati oko 5 minuta. Piletinu po želji služiti sa krompirom ili pirincem.

Savet