

Piletina na luku



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **1** struk praziluka
- **2** cenabelog luka
- **500** g pileceg belog mesa
- **1** kašika domace svinjske masti
- **200** ml pavlake za kuvanje
- **200** ml supe
- **1** kašičica brašna
- **2** kašike seckanog peršuna
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** soli

Priprema

Crni luk, praziluk i beli luk sitno iseckati. U dubljem tiganju rastopiti mast, pa ubaciti sve tri vrste luka i propržiti. Piletinu iseci na šnicle, istanjiti tuckom i ubaciti u tiganj s lukom. Dodati malo vode, poklopiti i dinstati 20-ak minuta.

Posebno umutiti pablaku za kuvanje sa supom i brašnom, pa sipati u tiganj s piletinom. Zaciniti po ukusu i kratko prokuvato. Posuti seckanim peršunom.

Služiti uz rižoto.

Savet