Dinstano pilece belo meso sa limunom i senfom

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pilece belo meso (od jednog pileta)
- **1 struk**praziluka
- **3 cena** belog luka
- **1 veci** limun
- **2 kašicice** senfa
- **2-3 kašike** ulja
- **1 kašicica** karija
- **1/2 kašicice** bibera
- **prstohvat**ruzmarina
- **po ukusu** soli

Priprema

Saseckati luk i staviti u šerpu na zagrejanom ulju. Mešati varjacom i propržiti kratko sa dodatkom soli pa naliti malo vode, oko pola caše i dinstati da luk malo omekša. Za to vreme saseckati meso na kockice pa dodati luku, mešati varacom da se sve sjedini, upržiti kratko da meso pobeli pa naliti vodom da se prekrije smesa. Krckati sok meso ne omekša pa dodati zacine, senf i sok limuna. Krckati dok tecnost upola ispari, onako da nije previše tecno, ali da ima tog sosa. Poslužiti sa pireom i salatom.

Savet

Kod mene pire od karfiola sa malo bibera i ruzmarina. Odlinog je ukusa i uz krompir pire. Meso je mekano i sono sa aromom limuna i senfa, a priprema je jednostavna i brza. :)