

Piletina u pavlaci (3)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg filea
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **200 ml** neutralne pavlake
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- kari

Priprema

Luk iseci na rebarca i propržiti kratko na malo ulja.

Luku dodati piletinu koju ste prethodno isekli na trakice i posuli suvim biljnim zacinom (ja dodam i malo karija). Kada piletina promeni boju, izrendati jednu šargarepu i propržiti još malo. Zatim uliti čašu vode, još malo suvog biljnog zacina prema ukusu i krckati.

Kada je isparila sva voda, u tiganj uliti pavlaku i krckati dok ne procenite da je gotovo.

Po želji skuvati testeninu, pirinac ili pire kao prilog. Prijatno.

Savet

Idealan brzinski ruak. Sastojke uglavnom stavljam proizvoljno, ne možete pogrešiti. Nekada jedemo bez iega, a

nekada uz testeninu ili krompir pire.