

Socna piletina sa kelerabom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg belog mesa
- **1** keleraba
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** karija
- **po potrebi** bibera
- **1/2** limuna

Priprema

Komad pileceg belog mesa usoliti i zaciniti biberom i karijem sa svih strana. Kelerabu oljuštiti i saseckati na komade. U tepsiju staviti foliju, na foliju meso i komade kelerabe. Kelerabu posoliti i pobiberiti. Prekriti folijom i staviti u zagrejanu rernu na 250C. Kada se zapari i meso bude kao kuvano, skloniti foliju da se sve lepo zapece. Servirati u tanjir i meso poprskati limunovim sokom. Poslužiti sa salatom.

Savet

Jako jednostavno, brzo, ukusno i lagano, za ručak ili večeru :)