

Piletina sa sosom od malina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gpilecih grudi
- **po ukusum**leveni biber
- **po ukususo**
- **maloulje**

Sos od malina:

- **200** gmalina
- **3** kašikešecera
- **1/2**limuna - sok
- **50** mlcrnog vina

Priprema

Piletinu iseci na šnicle, posoliti i pobiberiti. Na malo vrelog ulja u tiganju ispeci pilece meso da porumeni. Gotovo meso servirati na tanjur. Maline dobro oprati, ocediti i ispasisirati. U drguom sudu vino i šefer skuvati na pari, pa dodati limunov sok. Dodati ispasisirane maline i kuvati još tri minuta. Sos od malina sipati preko piletine i služiti toplo jela sa prilogom po želji. Najbolje je služiti sa krompirom.

Savet

Za pripremu sosa možete koristiti maline iz zarziva. Pro odmrznite maline, dobro ocedite i spasirajte.