

Piletina sa sosom od malina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih grudi
- **po ukusu** mleveni biber
- **po ukusu** so
- **maloulje**

Sos od malina:

- **200 g** malina
- **3 kašike** šećera
- **1/2** limuna - sok
- **50 ml** crnog vina

Priprema

Piletinu iseci na šnicle, posoliti i pobiberiti. Na malo vrelog ulja u tiganju ispeci pilece meso da porumeni. Gotovo meso servirati na tanjir. Maline dobro oprati, ocediti i ispasirati. U drugom sudu vino i šećer skuvati na pari, pa dodati limunov sok. Dodati ispasirane maline i kuvati još tri minuta. Sos od malina sipati preko pilećine 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 ispasirajte.