

Pile u belom sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile
- 60 g margarina
- 1 kašika brašna
- suvi biljni zacin
- peršun
- sok od 1/2 limuna
- so
- biber
- morsko orašće
- 1/2 čaše belog vina

Priprema

Očišćeno pile iseci na komade, porežati u šerpu u kojoj je predhodno rastopljen margarin, posoliti, pobiberiti, staviti morski oraščić i pržiti dok ne porumeni.

Tome dodati brašno, razmuceno u belom vinu i suvi biljni zacin, razblažiti casom vode, pokriti i pustiti da polako krcka oko 1 sat.

Pred kraj ubaciti peršun.

Piletinu porežati, po duguljastom tanjiru, prelići sosom i sokom od pola limuna.

Služiti uz pire.