

Piletina u sosu od jogurta



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 pileta
- 2 šargarepe
- 3 krompira
- suvi biljni zacin
- so
- 2 kašike jogurta
- 2 kašike maslinovog ulja

Za sos:

- 0,5 l jogurta
- 1 jaje
- 1 kašicica seckane nane
- 1/2 kašike maslaca
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Pile sa krompirom i šargarepom skuvati u posoljenoj vodi. U nauljen vatrostalni sud staviti pile, koje treba malo usoliti, poredjati isecen na vece komade krompir i šargarepu.

Promešati jogurt i ulje i preliter preko pileline. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Za sos: Umutiti jaje, promešati ga sa jogurtom i staviti na tihu vatru, dodati maslac, so, biber i seckanu nanu.

Pustiti ga da vri par minuta, pa skloniti sa vatre.