

Piletina u kari sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pileceg belog mesa
- **2** kockicemaslaca
- **2** kašikebrašna
- **1** dlpavlake za kuvanje
- **1** kašicikarija
- **po** ukususoli
- **po** ukusubibera
- **po** ukusumešavine suvih zacina
- **ukoliko je** gustomalo mleka

Priprema

Belo meso iseci na kockice i uvaljati ih u brašno. U tiganju zagrejati maslac i dodati piletinu. Peci kockice mesa dok ne porumene sa obe strane. Dodati pavlaku i kuvati 1-2 minuta dok se ne dobije gustina. Ako je umak jako gust, razrediti ga sa malo mleka. Dodati kari, zacine i kuvati još malo, pa skloniti sa ringle. Raditi sve na umerenoj temperaturi.

Savet

Preporuujem da se jede uz pire krompir, mada može i uz obarenu testeninu ili pirina.