

Piletina u saftu od luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **šolja od 2 dl**pirinca
- **1 manji**brokoli
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 manjeg**praziluka
- **1/4**limuna
- **6-7 grancica**peršuna
- **1 kašika**gustina
- **1 dl**mleka
- mešavina zacina
- so
- biber

Priprema

U kipucu vodu staviti brokoli, kuvati 5 minuta, procediti, tecnost sacuvati, a brokoli ohladiti pod mlazom hladne vode. Meso iseci na kocke pa propržiti na malo ulja oko 10-tak minuta. Obe vrste luka iseci na tanke kolutove pa dodati mesu, zaciniti i pržiti još 5 minuta. Izvaditi meso pa u luk sipati tecnost od kuvanog brokolija, malo promešati pa dodati gustin razmucen u mleku. Vratiti meso, sve zaciniti po ukusu, dodati malo limuna, prstohvat šecera i naseckan peršun. Kuvati još 10-tak minuta, a po potrebi dodavati još tecnosti da ne bude jako gusto. Servirati uz baren pirinac i brokoli.

Savet

Umesto pirinča možete poslužiti i pire krompir. Preostalu tečnost od kuvanog brokolića ohladite pa iskoristite za zalivanje sobnog bilja! Prijatno!