Piletina sa pivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**piletina
- **2 dl**piva
- **5 režnjeva**slanine
- **1 češanj**beli luk
- senf
- ulje za prženje
- so
- suvog biljnog zacina

Priprema

Piletinu najpre iseci, usoliti, premazati senfom i belim lukom i ostaviti da odstoji. U vecem tiganju ispržiti slaninu da bude fino pržena. Dodati piletinu i pržiti je tako da se pojavi rumena kozica. Preliti pivom i pustiti da se malo ukuva. Po želji dodati malo crnog bibera.

Savet