

Sos za piletinu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašik**aulja
- **30 g**kikirikija
- **1 dl**posne supe
- **2 kašike**kikiriki butera
- **2 kašike**pavlake

Ostalo:

- **1/2**pileta

Priprema

Na ulju propržiti sitno iseckan kikiriki. Kada dobije zlatno žutu boju dodati supu, buter od kikirikija i pavlaku. Po želji posoliti pa kuvati do željene gustine. Ovim sosom preliti pecenu ili dinstanu piletinu.

Savet