Piletina u sosu od jogurta (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**pileta
- **1 glavica**crnog luka
- **1 kašika**prezli
- **1 kašika**majoneza
- **2 dl**jogurta
- **1 kašika**limunovog soka
- **po potrebi**so
- **po potrebi**ulje

Priprema

Komade piletine izdinstati u ulju. Za to vreme na ulju propržiti sitno iseckan luk, pa kada on postane staklast dodati komade piletine, propržiti ih sa svih strana i izvaditi. U toj masnoci dodati mrvice i kašiku brašna propržiti uz stalno mešanje. Dodati majonez, jogurt i sok od limuna. Kuvati na tihoj vatri dok se umak ne ujednaci. Zatim dodati komade piletine, promešati još oko 5 minuta pa skloniti sa vatre.

Savet