

Pileca prsa u vocnom umaku

Odusevice svakog vaseg gosta!!



1 1. Filete pilecih prsa zacinite solju i biberom pa ih na mesavini ulja proprzise sa obe strane.Izvadite ih i ostavite na toplo mesto.

2

3

4

5

6 2. Pomorandze ogulite i narezite na kolutove.Masnoci od pecenja dodajte maslac i na njemu kratko przite pomorandze.Dolijte malo soka od narandze,belo vino i slatku pavlaku.

7

8

9

Sastojci:

pilecih prsa 600g

belog vina 50ml

pomorandze 2 kom.

slatke pavlake 2dl

maslaca 1 kasika

maslinovo ulje po zelji

suncokretovo ulje po zelji

so,biber po zelji

11 Kada umak provri, po potrebi ga zacinite solju i biberom. Pripremljene pilece filete isecite ukoso na kriske debljine oko 1 cm. Svaki file stavite na poseban tanjir i prelijte ga umakom od pomorandže.

Napomena:

Posluzite u peceni krompir ili kuvano povrće.