

Piletina sa parmezanom

Odlicno i brzo jelo



1 Piletinu iseci na tanke komade i posuti vegetom.

2

3

4 Kratko prziti na ulju i dodati slatku pavlaku i parmezan.

5

6

7 Poklopiti i ostaviti da se kuva na tihoj vatri jos dvadesetak minuta. Povremeno promesati.

8

9

10 kraju ce se umak zgusnuti i piletina ce biti mekana. Mozete dodati malo seckanog susenog persuna na kraju.

Sastojci:

bibera malo
vegete pola kasicice
parmezana 20 g
slatke pavlake 500 ml
pileceg belog mesa 600 g
susenog persuna malo
ulja 4 kasike

Napomena:

Originalni recept koji sam ja dobila je glasio - pomesati przenu piletinu sa gotovim umakom od parmezana i slatkim pavlakom, ali posto ne mogu uvek da dodjem do gotovih umaka, snalazim se ovako :)