

Piletina u pivu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca batka
- **1 glavicaluka**
- **1-2 cenabelog luka**
- **po ukususo**
- **po ukusubiber**
- **1 kašikicasitno naseckanog ruzmarina**
- **malo ulja**
- **500 ml piva**
- **1 kašicica šecera**

Priprema

Beli luk izgnjeciti, dodati ruzmarin, so, biber, promešati i utrljati u komade piletine. U šerpu stavite ulje i pržiti piletinu sa svake strane 3-4 minute. Izvaditi meso na tanjur, sitno iseckati luk i pržiti na laganoj vatri, vratiti nazad piletinu, preliti sa pivom. i sacekati da alkohol ispari. Dodati 1 kašicicu šecera, poklopiti i na laganoj vatri nek se krcka oko pola sata. Brzo, fino i ukusno, prilog po želji.

Savet