

Pijani pileci štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g pileceg filea
- **2** glavice crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **2** kašike senfa
- **2** kašike paripajz pirea
- **5-6** kiselih kornišona
- **2** korenašargarepe
- **3** dl belog vina
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacini
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Meso izsecemo na štanglice

Stavimo u posudu zacinimo i promešamo.

Meso izgrilujemo.

Usitnjeni crni luk blago propržimo na malo ulja.

Zatim dodamo na kockice secenu šargarepu kornišone i usitnjeni beli luk, 1 da se prži.

Nalijemo vino, dodamo senf i paradajz pire promešamo i stavljamo meso ostavimo da se krcka oko 15 minuta da šargarepa omekša.

Savet

Služimo uz krompir pire ili bareni pirina.