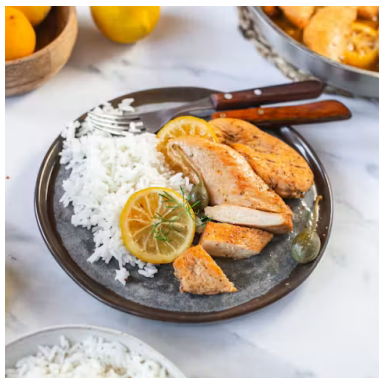




Piletina u umaku s limunom i kaparima

🕒 25—30 Min   

Priprema

- 1 Pileći file narežite na odreske. Začinite Quick & Easy mješavinom začina za piletinu. Tavu stavite na srednje jaku vatru, dodajte ulje i piletinu te pržite 5 minuta sa svake strane.
- 2 Limun prerežite na pola, jednu polovicu ocijedite, a drugu narežite na ploške. Češnjak sitno nasjeckajte. Piletinu izvadite iz tave na tanjur i pokrijte aluminijskom folijom kako bi ostala topla.
- 3 U tavu dodajte češnjak i pržite 2 minute. Ulijte sok limuna, dodajte kapare, ploške limuna i med te kuhajte 2 minute. Vratite piletinu, ulijte temeljac i nastavite kuhati 5 minuta. Maknite s vatre i poslužite uz rižu ili prilog po izboru.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Pilećeg filea
1 žlica	♦ Quick & Easy za Piletinu
2 žlice	Maslinovog ulja
2 kom	Cešnja češnjaka
2 kom	Limuna
1 žlica	Kapara
1 žličica	Meda
100 ml	Temeljca

