

C ideja za piletinu u kremastom sosu od začinskog bilja

Sastojci

- 1 kesica C Ideja za, Piletina u kremastom sosu sa začinskim biljem, kesica 35g
- 2 kaf. Kašičica Suncokretovo Ulje
- 250 ml Voda
- 250 ml Mleko
- 600 g Piletina

Uputstvo

1. 600g piletine izrezati na medaljone i propržiti u tiganju na prethodno zagrejanom ulju 4 minuta.
2. Sadržaj kesice C ideja za Piletinu u kremastom sosu sa začinskim biljem rastvoriti u 250ml vode i 250ml mleka, i preliti smesu preko mesa.
3. Kuvati do ključana, a zatim smanjiti vatru na srednju temperaturu i kuvati još 20 min.
4. Skloniti sa vatre i ostaviti da odstoji 1 min. pre/prije serviranja.

Prehrana

Ugljeni hidrati	13.2 g
Energija	334.84 kcal
Masti	32.81 g
Belančevina	29.76 g

26 Min

4 /