Piletina s limunom

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 30 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

400 g pilećih mini fileta
10 ml ulja
40 ml limunovog soka
60 ml vode
20 g meda
prstohvat soli
20 g K plus maslaca

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pilećim mini filetima odstranite bijelu tetivu tako da dobijete čisto meso.

Lagano ih posolite i pecite na srednjoj vatri na malo ulja dok nisu dobili zlatnu boju, 3-4 minute sa svake strane.

Smanjite vatru pa podlijte limunovim sokom i vodom te dodajte žlicu meda.

Kuhajte 5 minuta na laganoj vatri povremeno okrećući filete dok se umak lagano ne reducira i ne postane sjajan. Ugasite vatru i dodajte kockicu maslaca te miješajte dok se ne rastopi.

Servirajte uz prilog po želji, poput njoka ili valjušaka koje ste uvaljali u umak od limuna. Dobar tek!