**Autor**Dubravka Gašparac

ShareTweetSaveEmail

1

PILETINA

Pileća prsa namazati senfom. Dodati sol, papar, crvenu papriku i Zvijezda maslinovo ulje. Marinirati u tome dva sata. Nakon dva sata ispeći piletinu, izvaditi iz masnoće i zaliti sa 200 ml slatkog bezalkoholnog gaziranog pića. Kuhati 20 minuta dok se umak ne reducira i ne karamelizira.

2

KRUMPIR SALATA

Skuhati 1/2 kg krumpira u posoljenoj vodi. Ohladiti i oguliti . Narezati na ploškice. Dodati sol, papar, jednu čajnu žlicu senfa, dvije jušne žlice Zvijezda majoneze, dva kisela krastavca, ulje i ocat. Sve promiješati i preliti preko hladnog krumpira. Na kraju salatu posipati peršinom.

3

UMAK

Uzeti prohlađeni i karamelizirani umak, dodati dvije jušne žlice Zvijezda majoneze i četri-pet kapi aceta balsamica. Dobro promiješati i preliti preko narezanih pilećih prsa.

200 g pileća prsa
200 ml gazirani napitak
½ kg krumpir
4 jušna žlica Zvijezda majoneza
2 čajna žličica senf
1 jušna žlica kiselo vrhnje
45 kapi aceto balsamico
½ kom. luk
2 kom. kiseli krastavci

200 ml Zvijezda maslinovo ulje
sol
papar
ocat
crvena paprika
peršin
cherry rajčica
domaći kruh sa bučinim sjemenkama
zelena salata



NAMIRNICE

200 g pileća prsa
200 ml gazirani napitak
½ kg krumpir
4 jušna žlica Zvijezda majoneza
2 čajna žličica senf
1 jušna žlica kiselo vrhnje
45 kapi aceto balsamico
½ kom. luk
2 kom. kiseli krastavci
200 ml Zvijezda maslinovo ulje
sol
papar
ocat
crvena paprika
peršin
cherry rajčica
domaći kruh sa bučinim sjemenkama
zelena salata

Način pripreme

1

PILETINA

Pileća prsa namazati senfom. Dodati sol, papar, crvenu papriku i Zvijezda maslinovo ulje. Marinirati u tome dva sata. Nakon dva sata ispeći piletinu, izvaditi iz masnoće i zaliti sa 200 ml slatkog bezalkoholnog gaziranog pića. Kuhati 20 minuta dok se umak ne reducira i ne karamelizira.

2

KRUMPIR SALATA

Skuhati 1/2 kg krumpira u posoljenoj vodi. Ohladiti i oguliti . Narezati na ploškice. Dodati sol, papar, jednu čajnu žlicu senfa, dvije jušne žlice Zvijezda majoneze, dva kisela krastavca, ulje i ocat. Sve promiješati i preliti preko hladnog krumpira. Na kraju salatu posipati peršinom.

3

UMAK

Uzeti prohlađeni i karamelizirani umak, dodati dvije jušne žlice Zvijezda majoneze i četri-pet kapi aceta balsamica. Dobro promiješati i preliti preko narezanih pilećih prsa.

Piletina u novom zvjezdastičnom ruhu
NAMIRNICENačin pripreme