Piletina u ljutom sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (fileti)

Sos:

- **1 veca glavica**crvenog luka
- **2 češnja**belog luka
- **1**ljuta papricica
- **2 cm**izrendanog umbirovog korena
- **1/2 kašicice** kurkume
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kašicice** ljute aleve paprike
- **1 konzerva**pelata paradajza (400g)
- **1 caša** jogurta (3,2 % mm)
- **2 kašike**sitno iseckanog peršuna

Priprema

Pilece meso iseckati na kockice i staviti da se prži na malo ulja. Povegetiti. Prženo meso prebaciti u dublji tanjir i držati ga na toplom.

Crveni luk iseckati sitno i staviti da se dinsta u masnoci gde se pržilo meso. Dodati iseckan beli luk, iseckanu ljutu papricicu, ocišcenu od semenki, kao i izrendani umbir. Dinstati na laganoj temperaturi, dok luk ne omekša. Zatim dodati kurkumu, šecer, ljutu alevu papriku i iseckani pelat paradajza. Krckati na laganoj temperaturi 10

minuta. Povremeno promešati. Posle tog vremena dodati meso, sve dobro promešati i dinstati još 10 minuta. Na kraju dodati jogurt i iseckani peršun. Sve dobro sjediniti i pustiti 1 - 2 min. da se krcka, da bi se jogurt sjedinio sa ostalim sastojcima. Poslužiti uz bareni pirinac.

Savet