

Piletina u umaku od paradajza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**belog pileceg mesa
- **500 g**praziluka
- **3-4 cen**abelog luka
- **500 g**paradajza
- **1 vez**aperšuna
- **nekoliko gr**ancica cubrice
- **po uk**usubibera
- suvi biljni zacin

Priprema

Piletinu iseci na kockice i zaciniti zacinom i biberom, pa kratko propeci na ulju. Na maslinovom ulju dobro upržiti sitno seckan praziluk, dok ne pocne da se zgusnjava, podlivati ga sa malo vode. Dodati beli luk. Paradajz ocistiti od korice i naseci mesnati deo. Dodati praziluku i kuvati na laganoj vatri dok se lepo ne zgusne. Staviti kockice mesa, pa još desetak minuta krckati na tihoj vatri. Zaciniti po ukusu, poprašiti sitno seckanim peršunom i izmrviti par grancica cubrice. Dinstati još par minuta. Ukrasiti grancicama cubrice i služiti toplo.

Savet

Cubrica je zainska biljka slina origanu, samo mnogo intenzivnijeg mirisa, pa je zato treba koristiti u malim koliinama.