

Pile u saftu



Sastojci

Potrebno je:

- pile od 1, 1/2 kg
- 1 glavica crnog luka
- 2 šargarepe
- 2 struka praziluka
- gust sok od paradajza
- celerov list
- 1 cen belog luka
- supa
- belo vino
- ulje
- zacin
- so

Priprema

Pile iseci na komade i propržiti ga na ulju dok ne porumeni sa svih strana. Oljuštiti luk i iseckati, kao i praziluk, a šargarepu na kolutove. Kada je piletina pržena, preliti je po želji cašom belog vina, sačekati da ispari, dodati seckano povrće, sok od paradajza, posoliti, pobiberiti i kuvati 40 minuta uz dodatak dve kutlace supe. Pred serviranje posuti celerovim listom, izmešati i servirati vruće.