

Piletina sa paradajzom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pilecih grudi
- 2 bataka
- 50 ml ulja
- 420 g paradajza
- 1 veka crvena paprika
- 1 veka žuta paprika
- 3 cenabelog luka
- 1 glavica crnog luka
- 100 g slaninice
- 100 ml belog vina
- 100 ml vode
- 1 kašičica suvog ružmarina
- 1 kašičica origana
- so i biber (po ukusu)
- 2 kašike sitno iseckanog peršuna

Priprema

Posoliti i začimati piletinu sa obe strane. U šerpu staviti 50 ml ulja. Pržiti piletinu sa obe strane, dok ne dobije rumenu boju, (piletina neće biti gotova). Izvaditi piletinu na tanjir. U šerpu dodati iseckani luk, papriku isečenu uzduž, slaninicu. Sve pržiti zajedno, dokle paprike ne dobiju rumenu boju. Posoliti i začimati papriku.

Kada paprike dobiju rumenu boju, dodati vino, sitno iseckan paradajz, ružmarin, beli luk, origano i vodu. Lepo promešati sve sastojke u šerpi. Vratiti piletinu u šerpu. Pokriti šerpu i ostaviti piletinu, da se krcka jedno pola

sata. Zaciniti piletinu po ukusu. Na kraju dodati peršun i služiti.

Savet

Možete bilo koji deo pileline da koristite za ovaj recept. Ja sam koristila pilee grudi, samo zato što nisam imala drugu piletinu. Ovo jelo možete služiti sa pirinem ili povrem.