

Piletina sa paprikom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg filea
- **8** vecih paprika
- **2** glavice crnog luka
- **250 g** kukuruza šecerca
- biber
- so
- suvi biljni zacin
- peršun

Priprema

Pilece belo meso oprati i iseci na sitnije komade, (štapice ili kockice). Iseceno belo meso posoliti i pobiberiti. Kratko ga propržiti na vrelom ulju da porumeni. Gotovo meso izvaditi iz masnoce i ostaviti na topлом mestu. Zatim staviti u ulje na kome se pržila piletina sitno iseckan crni luk i dinstati uz povremeno mešanje. Kada se luk izdinsta vrati meso, doliti vodu da meso ogrezne i dinstati dok ne bude skoro mekano. Zatim dodati papriku i kukuruz šecerac, zaciniti i kuvati jos dvadesetak min. Služiti toplo.

Savet