

Vatrena piletina



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca krilca
- 4-5 crvenih paprika
- 1 paradajz
- 2 cenabelog luka
- maloulja
- po ukususoli i bibera
- prstohvatkarija i bosijka
- malo cili papricice

Priprema

Piletinu skuvati u slanoj vodi. Izvaditi iz vode i ostaviti sa strane. Paprike ispeci, ocistiti od kožice i semena i propržiti na malo ulja sa belim lukom. Pržiti par minuta, dodati piletinu i paradajz isecen na kocke (paradajz predhodno obarite i skinite mu kožicu). Posolite, pobiberite, stavite zacine i lagano promešajte. Kuvajte poklopljeno još par minuta. Poslužite uz bareni pirinac.

Savet