

Piletina u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa, bez kostiju
- **300 g**šampinjona
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **3 cešnj**abelog luka
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **200 ml**vode
- **1 kašicica**brašna
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**bosiljka
- **1/2 kašice**origana
- **1**sveža ljuta papricica
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Meso iseci na sitne kockice. Crni luk iseci na rebarca, šampinjone na polovine ili cetvrtine (zavisi od velicine šampinjona), beli luk sitno iseci i papricicu iseci na kockice.

Na zagrejano ulje staviti meso da se prži. Posuti ga sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu. Kada meso promeni boju ubaciti iseceni crni luk. Dinstati, na tihoj temperaturi, dok ne ispari voda, koju je meso pustilo.

Zatim dodati isecene šampinjone, beli luk i ljutu papricicu. Nastaviti sa dinstanjem. Kada, po drugi put ispari

voda, sada koju su pecurke pustile, ubaciti pasirani paradajz i dobro promešati. U vodi rastvoriti brašno, pa dodati u jelo.

Sve dobro promešati, ubaciti navedene zacine, probati i, ako treba, još dosoliti. Poslužiti uz bareni pirinac sa karijem i, naravno, nezaobilazni Staropramen. Prijatno!

Savet