Muckalica sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (bez koske)
- **3 struka**mladog, crnog luka
- **2**sveže paprike
- **1**sveža, ljuta, paprika
- **200 g**šampinjona
- **250 ml**pasiranog paradajza
- **3**veca paradajza
- suvi biljni zacin
- biber
- **50 ml**ulja

Priprema

Crni luk, paprike i šampinjone iseckati sitno. Paradajz oljuštiti, pa i njega iseckati sitno. Meso iseci na kockice. Na zagrejano ulje staviti luk i papriku da se prže.

Kada povrce, malo, omekša ubaciti iseckani paradajz.

Promešati, pa dodati iseckano meso. Pržiti 10-tak minuta...

...pa dodati iseckane šampinjone.

Promešati i, odmah, sipati pasirani paradajz. Posuti sa suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu.

Ne poklapati posudu i, na tihoj vatri, krckati dok se tecnost ne pretvori u sos.

Poslužiti.

Savet