

# **Piletina u umaku od paradajza**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2bataka sa karabatakom**
- **4vecu paradajza**
- **1 glavicacrnog luka**
- **po ukususoli**
- **malozacinskog bilja**
- **3 kašikeulja**

## **Priprema**

Na ulju stavite meso da se uprži sa svih strana, da dobije lepu, rumenu boju. Izvadite iz tiganja i ostavite sa strane. U istom ulju staviti da se uprži sitno secenu glavicu crnog luka, mešati dok ne dobije staklastu boju. Dodati isecen i oljušten paradajz. Smanjiti temperaturu i pustiti da se krčka na laganoj vatri. Posoliti po ukusu i dodati zacinsko bilje. Krčkati 30-tak minuta pa dodati isprženu piletinu. Krčkati zajedno još 5 minuta dok se sastojci ne sjedine, a meso poprimi kiselkasti ukus.

Po zelji mozete dodati seckani persun.

Ovako spremljena piletina je idealna za ove tripske dane.

**Savet**