

# **Piletina sa karijem i cili papricicama**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g**belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **1 kašicicakarija**
- **1/2 kašiciceumbira u prahu**
- **1/2 kašicicealeve paprike**
- **3 veca cešnjabelog luka**
- 2cili papricice
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 cašakisele pavlake ( 180 ml )**
- **1 kašicicasenfa**
- **150 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

## **Priprema**

Pilece meso iseci na male kockice. U dubljem tiganju (ja sam koristila vok tiganj) sipati malo ulja, ubaciti iseckano meso, dobro promešati i staviti da se prži. Meso pržiti dok ne dobije lepu, rumenu boju.

Kada meso porumeni dodati umbir, kari, alevu papriku i iseckane cili papricice. Dobro promešati i propržiti dva minuta.

Zatim ubaciti, sitno, iseckani beli luk, pavlaku za kuhanje, kiselu pavlaku i kukuruz šecerač. Pomešati, poklopiti tiganj i, na najnižoj temperaturi, krčkati 10-ak minuta.

Na kraju dodati senf, suvi biljni zacin i biber (po ukusu), pomešati i skloniti sa vatre. Poslužiti uz pirinac i salatu, po želji.

### **Savet**