

Piletina u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih grudi
- **500 g** paradajza
- **500 g** paprike
- **2 glavice** crnog luka
- majoran
- bosiljak
- brašno
- so
- biber

Priprema

Belo meso iseci na deblje komade, deblje šnicle. Svaki komad posoliti i pobiberiti, uvaljati u brašno i prepeci po minut sa obe strane u tiganju. Izvaditi meso iz tiganja i ostaviti na toplom. Dodati secakno povrce i dinstati 10tak minuta, usitniti štapnim mikserom, vratiti meso i dodati zacine. Krckati narednih 10tak minuta.

Savet

Služiti uz pire krompir.