

Pilece grudi u sosu od paradajza i crnih maslina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 fileta pilecih grudi
- 500 g pasiranog paradajza
- 1 glavica crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 1 sveža paprika
- 2 kašike maslinovog ulja
- 100 ml crnog vina
- 50 g crnih maslina bez koštice
- 2 kašike ružmarina
- po ukusu soli
- biber
- suvi biljni začini

Priprema

Meso iseci na tanje šnicle i posoliti.

Na malo ulja propržiti meso sa svake strane po 5 minuta.

Kada meso porumeni, skloniti sa vatre i ostaviti sa strane.

Očistiti crni i beli luk, i papriku iseci na kockice.

Zagrejati maslinovo ulje, pa na njemu izdinstati luk i papriku, dodati paradajz, i vino i sos kuvati oko 10 minuta uz stalno mešanje.

Dodati masline i zacinite po ukusu.

Na kraju dodati i ruzmarin.

Topli sos preliti preko mesa i služiti dok je toplo.

Savet