

Sataras sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **500 g** crnog luka
- **500 g** paprike
- **500 g** paradajza
- so
- biber

Priprema

Belo meso usitniti na manje komadice. U dubljem tiganju kratko prepeci piletinu, kratko 2-3 minuta. Dodati seckani luk i papriku i krckati na laganoj vatri uz dolivanje minimalne kolicine vode. Nakon 20-tak minuta dodati seckani paradajz. Krckati još 10-tak minuta. Jelo služiti uz krompir pire.

Savet

Ovo jelo mozete spremiti i u rerni, nakon sto proprzite piletinu dodajte ostale sastojke i krckajte bez dodavanja tecnosti oko 40 min. na 200 stepeni.