

Piletina u indijaner sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2 gl**vicecrnog luka
- **4 cen**abelog luka
- **2 dl**supe od kocke
- **1 veci**paradajz
- **100 ml**kisele pavlake
- **1 kaš**ikabrašna
- **1 kaš**icicaljute aleve paprike
- **1 kaš**icicamešavine suvog biljnog zacina
- **mal**osoli
- **mal**obibera
- **mal**oulja

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle, pa ih zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Na zagrejanom ulju propržiti šnicle sa obe strane pa ih izvaditi na tanjir. Na istom ulju dinstati sitno seckan crni i beli luk dok ne postane staklast. Zatim dodati oljušten i iseckan paradajz, pa dinstati još 10-ak minuta. Usitniti štapnim mikserom, dodati ljutu alevu papriku i supu. Vratiti pilece šnicle u sos i krckati 15-ak minuta. Pomešati brašno sa pavlakom, pa preliteri meso.

Savet