

Piletina u crvenom sosu (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1** strukpraziluka
- **400 g** šampinjona
- **400 g** paradajz pelata
- **2** dlsoka od paradajza
- **maloulja**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Na zagrajanom ulju propržiti piletinu. Zatim dodati praziluk i šampinjone pa dinstati dok ne ispari tecnost. Zaciniti po ukusu, dodati paradajz pelat i sok od paradajza, pa krckati 5-10 minuta. Poslužiti uz baren krompir.

Savet