

****Lijena* piletina***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g** pileceg filea
- **2 glaviceluka**
- **2 paprike**
- **1 tikvica**
- **1 paradajz**
- **2-3 cenabijelog luka**
- **so**
- **biber**
- **mješavina zacina**
- **peršun**

Priprema

Luk narezati na kockice, kao i tikvicu, paprike i paradajz. Sve staviti u šerpu sa debljim dnom, pa posoliti.

Pileci file zaciniti mješavinom zacina, biberom, pa rasporediti preko povrca. Posuti češnjakom i peršunom. Ne sipati ni ulje, ni vodu.

Poklopiti, pa na laganoj temperaturi kuhati oko 50 minuta (povrce ce pustiti sokove)! Za to vrijeme ne miješati sadržaj šerpe!

Poslužiti toplo, uz prilog po želji!

Savet

Na ovaj nain pripremljena piletina je izuzetno sona i ukusna!