

Piletina sa paprikama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece belo meso
- **5-6** **paprika** babura
- **200** g sitnog sira
- **malo** ulja
- **1** **čaš** jogurta
- **1** **kaš**ik brašna
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Priprema

Pilece meso iseci na kocke. Paprike iseci na krupnije komade. Meso, paprike pomešati, dodajte sitan sir i jogurt. Brašno pomešajte sa malo vode i dodajte mesu i paprikama. Posolite, pobiberite i dodajte zacine. Sve još jednom dobro promešajte i sipajte u vatrostalnu ciniju u kojoj cete peci. Pecite poklopljeno oko sat vremena na 250 stepeni. Sklonite poklopac i pecite još desetak minuta... Da porumeni i poslužite.

Savet