

Piletina u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- 1 glavicacrnog luka
- 2 cenabelog luka
- 1 kašicicaparadajz pirea
- 1/2 kašiciceslatke aleve paprike
- 1/4 kašiciceengleskog karija
- 300 ml pavlake za kuvanje
- 1 kašicicaseckanog vlašca
- po ukususoli i bibera
- 2 kriškeintegralnog hleba
- 2 kašikemaslinovog ulja

Priprema

Ugrejati maslinovo ulje, pa dobro upržiti seckani crni luk. Dodati mu listice belog luka, smanjiti vatru, pa staviti kašicicu paradajz pirea. Mešati varjacom da se pire otopi, smanjiti vatru, dodati alevu papriku i engleski kari, pa kad zamiriše, ubaciti pile iseceno na komade. Propržiti meso, da se uhvati korica, pa naliti toplu vodu, poklopiti i na tihoj vatri krkati, opcionalno, 20-30 minuta. Kad je meso skuvano, uliti pavlaku za kuvanje, posoliti i pobiberitii, pa kuvati još desetak minuta. Posuti seckanim vlašcem. Hleb iseci na kockice i kratko propržiti. U svaku cinijicu staviti po par komada, posuti vlašcem.

Savet

Koristila sam engleski kari jer je daleko blažeg ukusa od indijskog, pa mi je više išao uz pavlaku, ali ako više volite oštريје ukuse, možete zameniti, ili, pak, potpuno izostaviti, opet, sve je stvar ukusa...