

Vatrena piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 k**gbelog pileceg mesa (otkošcenog)
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **3 veca cešnjabelog luka**
- 2vece crvene paprike
- **1**juta paprika
- **400** gpelat paradajza
- **3** kašikeparadajz pirea
- **120 ml**vode
- **1** kašicicašecera
- **100 gm**ilerama
- ulje

Zacini:

- **1** kašikasveže, izrendanog umbira
- **1** kašicicamlevenog korijandera
- **1** kašicicamlevenog kima
- **1** kašicicamlevenog, ljutog, crvenog bibera
- **1/2** kašicicekurkume
- **1/3** kašicicemlevenog, crnog, bibera
- **2** kašicicesuvog bljnog zacina

Priprema

Pilece meso iseci na kocke, crni i beli luk, kao i ljutu papriku, sitno iseckati, a crvenu papriku iseci na trake. Pelat paradajz izruciti u, odgovarajucu, posudu i iseckati.

U dublji tiganj (ja sam koristila vok tiganj) sipati ulje i staviti da se ugreje. Na zagrejano ulje staviti pilece meso da se prži. Kada meso porumeni izvaditi ga u tanjur, rešetkastom kašikom.

U masnoci, gde se meso pržilo, dodati crni luk i dinstati da luk porumeni, oko osam minuta. Zatim dodati, iseckani, beli luk i izrendan umbir. Krckati dva minuta, pa ubaciti crvenu i ljutu papriku. Nastaviti krckanje, još, dva minuta.

Zatim posuti zacinima (korijander, kim, crveni biber, kurkuma, crni biber i suvi biljni zacin). Sve dobro promešati, pa dodati iseckan pelat paradajz, vodu, paradajz pire i šecer. Promešati i, kada doe do vrenja, vratiti meso, u tiganj. Poklopiti i, na tihoj temperaturi, krckati deset minuta.

Zatim dodati mileram, promešati, da se mileram rastopi, i poslužiti, sa prilogom po želji (pirinac ili krompir pire).

Savet