

## ***Piletina u ananas sosu***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** pilecih bataka bez kostiju
- **1/2 kašičice** tucane paprike
- **1 kašičice** belog luka u prahu
- **1/2 kašičice** umbira u prahu
- **50 ml** soka od ananasa
- **1** ananas - pulpa
- **1 prstohvat** sveže majcine dušice
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

### **Priprema**

Batake skuvati i odstraniti im kožicu i kosti, ili kupiti već otkoštano meso.. iseci ga na kockice.. Na maslacu ga propržiti da porumeni, zaciniti ga solju i biberom. Ubaciti ananas seckan na kockice, pa i njega pržiti, da se fino karamelizuje. Zaliti sokom od ananasa, a potom i pavlakom za kuvanje. Smanjiti vatru i ostaviti da se krcka dok ne dobije željenu gustinu. Pred kraj ubaciti po prstohvat tucane paprike i majcine dušice. Polovinu ananasa izdubiti, u njega sipati piletinu sa ananasom i poslužiti.

### **Savet**

Za sve ljubitelje kombinacije slatko-slano...