

## **ili piletina**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **1**veca, sveža, crvena paprika
- **1**cili papricica
- **1 manja konzerva (od 340g)**crvenog pasulja
- **1 manja konzervavakukuruza šecerca**
- **1 manja konzervaparadajza pelata** (u kockicama)
- **100 g**kisele pavlake
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

### **Priprema**

Pilece meso iseci na kocke, a svežu papriku iseci na prutice (svežu papriku prepoloviti, ocistiti od semenki i, svaku polovicu, iseci ukoso na trake). ili papricicu, zajedno sa semenkama, iseci na krugove).

Na zagrejano ulje staviti iseceno meso da se dinsta. Kada meso, blago, porumeni ubaciti papriku, obe vrste, i nastaviti sa dinstanjem, još oko pet minuta.

Zatim dodati isceen i, pod mlazom vode, opran crveni pasulj, isceen kukuruz šecerac i paradajz pelat. Dobro pomešati i zaciniti (suvi biljni zacinom i mlevenim biberom) po ukusu.

Krckati, na tihoj temperaturi, 10-ak minuta, pa ubaciti kiselu pavlaku. Pomešati da se pavlaka rastopi, skloniti

sa vatre i poslužiti.

## **Savet**