

Menaž meksicka piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **5 cenova** belog luka
- **200 ml** supe od povrca

Sos:

- **200 ml** paradajz soka
- **5 kašica** susama
- **1/2 kašice** aleve paprike
- **1/2 kašice** cilija u prahu
- **1 kašica** origana
- **1/2 kašice** mlevenog kima
- **1 kašik** prezli
- **1 list** lovora
- **100 g** čokoladne glazure

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckan crni i beli luk...

...pa dodati posoljenu piletinu i zaliti supom od povrca. Kad provri, smanjiti temperaturu i kuvati još pola sata.

Pomašati paradajz sok, dodati proprženi susam, alevu papriku, cili, prezle, mleveni kim i origano.

Izvaditi piletinu i ostaviti na toplo mesto. U masnoci koja je ostala u šerpi sipati sos. Dodati cokoladnu glazuru i promešati. U sos vratiti piletinu i dodati list lovora. Po ukusu posoliti i pobiberiti, pa kuvati na laganoj vatri još pola sata.

Izvaditi list lovora i poslužiti s kuvanim pirincem.

Savet