

# **Piletina i povrce u sosu**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** pilecog bijelog mesa
- **4** zelene paprike
- **2** crvene paprike
- **2** tikvice
- **1** praziluk
- **2** kašikesoja sosa
- **2** kašikesenfa
- slatka tucana paprika
- suvi biljni zacin
- so
- voda
- ulje
- **400 g** kukuruza šecerac
- **500 ml** kuvanog paradajza

## **Priprema**

Isjeckati piletinu na kockice pa pržiti na zagrijanom ulju dok ne dobije žuckastu boju. Za to vrijeme isjeckati povrce; tikvice na kocke, praziluk krugove, paprike na trake ili kockice. Sve sjediniti u jednu zdjelu zajedno sa kukuruzom.

Kad piletina dobije žuckastu boju odložiti je na tanjur pa na istom ulju dinstati svo povrce dok ne omekša. Nakon toga ubaciti meso. Dodati suvi biljni zacin, slatku tucanu papriku, so. Zatim dodavati kuvani paradajz, soja sos i senf uz neprestano miješanje.

Ostaviti da krcka nekoliko minuta uz povremeno miješanje. Nakon toga ukoliko je potrebno dodati jednu kafenu solju vode i pustiti još jednom da provri.

### **Savet**

Prijatno.