

Pileci file sa paprikama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 450 g** pileceg filea
- 3vece paprike
- **1 glavica** crnog luka
- **malom** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **malom** mešavine zacina
- **malom** bibera
- **po ukusu** mljeveni cili
- **100 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Pileci file narezati na parcad. Zaciniti mešavinom zacina. Zagrijati ulje, pa staviti piletinu. Propržiti sa svih strana, pa dodati narezan luk. Kratko propržiti, pa dodati i narezane paprike. Pržiti par minuta. Posoliti.

Sipati pavlaku za kuvanje, pa zaciniti (biber, mljeveni cili). Krckati dva-tri minuta.

Servirati sa paradajzom.

Savet

Poslužiti sa kuhanim krompirom, rižom ili samo sa svježim paradajzom.