

Piletina u paradajzu s kikirikijem



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pileceg belog mesa
- 1 pakovanje šampinjona (400 g)
- 2-3 vece šargarepe
- 200 g koncentrata paradajza (ili 1 l soka od paradajza)
- 50 g neslanog kikirikija
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Kratko propržiti meso, na malo ulja, preliti paradajzom. Dodati krupno seckane pecurke i seckanu šargarepu. Dodati zacine.

Kuvati pola sata na jacoj vatri, uz mešanje i dolivati vodu po potrebi.

Kikiriki propržiti na malo ulja i dodati u sos.

Služiti uz hleb, testo, pirinac ili krompir.