

Pileca jetrica sa palentom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 350 g** pilece jetrice
- **oko 350 g** crvenih paprika
- **1 glavi** crvenog luka
- **1 cen** bijelog luka
- **1 caš** paradajz sosa
- **1 kaš** kajvara
- **zacin** so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili
- sušeni peršun

ZA PRILOG:

- **proizvoljne kolicine** palente
- **komad** putera

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati isjeckanu pilecu jetricu. Kada se proprži, dodati i na kockice sjeckane crvene paprike. Zaciniti, po ukusu, pa kratko dinstati na laganoj vatri. Zatim prelići sos paradajzom, dodati sitno sjeckan bijeli luk, ostaviti još 10-tak minuta da se krcka.

Pred kraj kuvanja dodati i kašiku ajvara. Skuvati palentu, zaciniti, dodati komadic putera, pa servirati sa pilecom jetricom. Posuti peršunom, pa poslužiti.

Savet