

ili piletina sa crvenim pasuljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1** kašika gustina
- **1** žumance
- **2 kašike** cili sosa
- ulje
- **2 glavi** crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **1** manja ljuta paprika
- **300 g** crvenog pasulja iz konzerve
- suvog biljnog zacina

Priprema

Piletinu iseci na trake, staviti u ciniju i pomešati sa gustinom razmucenim u vodi, dodati umuceno žumance, cili sos, promešati i ostaviti 10 minuta da odstoji u frižideru. Posle toga, na zagrejanom ulju ispržiti piletinu, izvaditi je sa strane, dodati u tigan iseckan crni i beli luk i propržiti. Vratiti piletinu, dodati crveni pasulj, iseckanu ljutu papricicu, posoliti i na laganoj vatri dinjstati 15 minuta.

Savet