

Piletina u sosu sa povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (fileti)

Sos:

- **1 glavicacrneg luka**
- **1 glavicacrvenog luka**
- **1šargarepa**
- **1manja tikvica**
- **200gšampinjona**
- **50 ml**belog vina
- **80 ml**pasiranog paradajza
- **1/2 cašekisele pavlake**
- biljni zacin
- biber
- **1,5 kašicicabelog luka u prahu**
- **1,5 kašicicacilija u prahu (ne mora)**
- aleva paprika
- ulje

Priprema

Na ulju staviti da se dinsta sitno iseckan crni i crveni luk. Dodati, na kockice iseckanu, šargarepu i tikvicu. Pecurke iseci na cetrvtine i takoe ih dodati masi za dinstanje. Promešati, posuti biljnim zacinom i dinstati 10-ak minuta. Posle desetak minuta ubaciti pilece meso, iseckano na kockice. Promešati. Naliti belim vinom i dinstati,

otklopljeno, na laganoj temperaturi, dok meso i povrce potpuno ne omekšaju. Zatim dodati biber, beli luk u prahu, cili (ko ne voli ljuto - neka ga izostavi) i alevu papriku. Preliti sa pasiranim paradajzom, pa celu smesu dobro promešati. U 100ml vode rastvoriti 1 kašicicu brašna, pa preliti preko jela, da bi se sos zgusnuo. Krckati 2-3 minuta, dodati kiselu pavlaku, promešati, pustiti da prokljuca i poslužiti, uz prilog po želji.

Savet