

Piletina sa ananasom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **1** **čašajogurta**
- **1 konzerva** ananasa u komadicima
- **1** **čašaparadajza** za kuvanje
- **3 kašike** Premia susama
- **2 kašikice** slatkog karija
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Priprema

Piletinu isecite na šnicle, prelijte jogurtom i ostavite da odstoje 2-3 sata u frižideru. Šnicle ispržite na malo ulja na gril tiganju. Pred kraj dodajte so, biber, suvi biljni zacin i 2 kašikice slatkog karija.

Ananas izvadite iz konzerve, ocedite i propržite na masnoci od šnicli jedan minut. Dodajte paradajz i susam. Krckajte uz lagano mešanje 5 minuta.

Sjedinite sa piletinom i sve zajedno kuvajte još par minuta. Servirajte uz krompirice, ražani hleb, seckani crni luk i belo vino, po želji.

Savet