

Piletina sa kiselim krastavcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za piletinu:

- **500 g** pileceg mesa
- **2** crvenepaprike
- **150 g** kiselih krastavaca
- **2 dl** kiselog mleka
- **2 kašičice** slatkog karija
- **po ukusu** soli
- bibera
- suvog biljnog zacina

Za prilog:

- **300 g** pomfrita
- **300 g** kukuruza šecerca

Priprema

Pomfrit stavite u tepsiju obloženu papirom za pečenje i pecite 30 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni. Pilece meso isecite na kockice i zacinite, a zatim ga prepecite na zagrejanom ulju.

Dodajte papriku isecenu na kockice i kisele krastavce isecene na kolutove pa sve zajedno propržite.

Pred kraj dodajte kiselo mleko, zacinite karijem i promešajte.

Kukuruz šećerac stavite u provrelu vodu i kuvajte 5 minuta. Na tanjir servirajte kari piletinu sa kiselim krastavcima sa pomfritom i kukuruzom.

Savet

Služite uz integralni hleb.