

Piletina u sosu od jogurta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**kisele pavlake
- **400 g**pelata paradajza
- **3 glavice**crvenog luka
- **1 kašičice**mlevene paprike
- **200 ml**gove?e supe
- **1 kašika**brašna
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Iseckati crveni luk na rebarca i staviti, na malo ulja, da se proprži. Dodati meso, iseckano na kockice, posuti biberom i zacinom i nastaviti sa dinstanjem, dok meso ne porumeni.

Kada meso poprimi rumenu boju, dodati pelat paradajza, isecenog na kockice, supu (u 200 ml vode rastvoriti jednu gove?u kockicu za supu), mlevenu papriku, zaciniti po ukusu i dinstati, na tihoj vatri, oko 30 minuta. Jelo dinstati poklopljeno.

U manju posudu sipati jogurt, kiselu pavlaku, sjediniti, pa dodati brašno. Žicom (za rucno mucenje) umutiti da se razbiju grudvice.

Mešavinu sa jogurtom sipati u dinstano meso, promešati, dosoliti po potrebi, i krckati još 5 minuta. Poslužiti sa prilogom po želji.

Savet