

Pileci perklet



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** pilecih fileta
- **1** glavica luka
- **1 kašičica** mljevene, crvene paprike
- **1** crvena paprika
- **1** žuta ili zelena paprika
- so
- biber
- mješavina začina
- **1** paradajz

Priprema

Zagrijati ulje. Dodati narezan luk, pa kad luk postane staklast, maknuti sa vatre. Dodati mljevenu, crvenu papriku i meso, pa vratiti na vatru. Propržiti, pa dodati i narezane paprike i narezan, oljušten paradajz. Zaciniti, po ukusu! Poklopiti i dinstati na laganoj vatri, dok meso ne bude gotovo. Po potrebi dosipati vodu.

Gotovo jelo poslužiti uz kuhani pirinac, tjesteninu, krompir...

Savet