

Tanjir ili dva buranije



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 duguljaste paprike
- 150 g ceri paradajza, kod mene stigao žuti
- 200 g buranije
- 3 kašike paradajz pirea
- 2 male glavice crnog luka
- 2 mala češnjakabelog luka
- 1 rukohvat peršuna
- 1 kašika suvog zacina
- 2 kašike alevne paprike
- 2 šolje bistre supe

Priprema

Pripremimo sastojke.

Propržite paprika crni i beli luk, ceri paradajz.

Prokuvajte ostatak pileta da dobijete bistru supu. Ja u istom loncu skuvam i buraniju i krompir. Kad je gotov, što traje svega oko 10 minuta, jer je pile već pečeno, supu procedite i sipate u dubok tiganj gde ste pržili povrće. Dodate očišćeno pileće meso, paradajz pire, buraniju i krompir, suvi zacin i alevu paprika. Gotov tanjir buranije ili dva.

Gotov tanjir buranije ili dva.

Savet

Samo da napomnem meso od koga sam pravila bistru supu je ostatak peenog pileta sa koga moja Cali i ja veinom pojedemo bataak a od belog mesa pravimo sendvi. Ostatak ne bacimo, nego pravimo ovako nešto. Prijatno.