

Piletina u paradajzu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pileceg mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **2 češnj** a belog luka
- **4 zrel** a paradajza
- **2 dl** soka od paradajza
- **1 kašicica** sušenog bosiljka
- sitno seckan sveži peršunov list
- **1 kašicica** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** soli i bibera
- **mal** oulja
- **mal** o brašna

Priprema

Meso iseci na manje trakice, posoliti, pobiberiti i uvaljati u brašno. Ubaciti u tiganj na dobro zagrejano ulje i propržiti par minuta, da porumeni sa svih strana, pa ga izvaditi iz tiganja.

Sitno iseckati crni i beli luk, pa ubaciti da se prži u tiganju u kojem je bilo meso. Dva paradajza izrendati na krupno, a dva oljuštiti i iseckati na kockice, pa dodati u luk. Sipati paradajz sok i zacine, pa krckati pet minuta.

Proprženu piletinu vratiti u tiganj, izmešati i ostaviti da se krcka na umerenoj temperaturi oko petnaest minuta. Na kraju dodati sitno seckan peršunov list i nakon minut, jelo skloniti sa ringle. Služiti uz neku omiljenu pastu ili pire krompir.

Savet