

Pileci file sa šargarepom i maslinkama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica** crvenog luka
- **2** vece šargarepe
- **500 g** pileceg filea
- **1** limun - sok
- **2** paradajza
- **100 ml** belog vina
- **10** zelenih maslinki
- **malosveži** list peršuna
- **malosoli**, bibera, maslinovog uljea

Priprema

Pileci file iseci na šnicle, posoliti, pobiberiti, dodati 2 kašike maslinovog ulja i sok od limuna, pa ostaviti u frižideru da se meso marinira sat-dva. Luk i šargarepu sitno iseckati i izdinstati na maslinovom ulju oko desetak minuta. Dodati meso i dinstati dok meso ne omekša i ne dobije zlatno žutu boju. Naliti vino i kad ispari, dodati oguljeni sitno seckani paradajz i malo vode. Posoliti, pobiberiti i kuvati poklopljeno 10-15 minuta. Pred kraj dodati maslinke, seckani peršunov list, pa kuvati još pet minuta.

Savet

Služiti toplo. Prijatno!