

Piletina sa kajsijom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca filea
- **1 konzervakajsije**
- **2 vece glavice** crnog luka
- **30 gmešavine** zacina, ruzmarin, peršun, timijan
- **1/2 kašicice** šecera
- **1/2 kašicice** gustina
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke:

Zagrejemo ulje u dubljem tiganju, ja sam koristila wok. Isecen crni luk izdinstamo nekoliko minuta.

Isecemo pieci file i dodamo u tiganj. Pržimo nekoliko minuta sa obe strane.

Otrvorimo konzervu kajsija (polutke) i sacuvamo sok. U manjoj ciniji izmešamo zacine u soku iz kajsija.

Sada u tiganj dodamo kajsije i mešavinu zacina..Pustimo da prokuva, smanjimo temperaturu i krckamo oko 25 minuta.

Može se servirati sa pirincem ili krompir pireom.

Savet

Ovo zvui kao neobina kombinacija, ali morate mi verovati na re da je vrlo ukusno jelo!