

Piletina sa kajsijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca filea
- 1 konzerva kajsije
- 2 vece glavice crnog luka
- 30 gmešavine zacina, ruzmarin, peršun, timijan
- 1/2 kašičice šećera
- 1/2 kašičice 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.

Otvorimo 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 zvuči kao neobična kombinacija, ali morate mi verovati na reč da je vrlo ukusno jelo!