

Piletina sa vrganjima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 srednja glavica** crvenog luka
- **3 cena** belog luka
- 2 manje crvene paprike
- **500 g** vrganja
- **1 dl** belog vina
- peršun
- so
- maslinovo ulje

Priprema

U dubljoj posudi sipati malo maslinovog ulja i sačekati da se ugrije. Dodati sitno iseckan crveni luk i paprike iseckane na kockice. Kad se izdinsta dodati vrganje iseckane na duž. Kad vrganj pusti vodu sačekati da ispari, pa dodati 1 dl belog vina. Kad malo ispari dodati malo peršuna.

Dok se sos priprema u tiganju ispržiti pilece belo meso.

Na kraju kad se piletina isprži, pomešati sa sosom kako bi piletina poprimila miris i posle poslužiti.

Savet

Po potrebi dodati još malo belog vina, kako bi bilo malo tenije.