

Rezanci sa piletinom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** piletine
- **1** crvena paprika
- **4** manja krompira
- **4** glavice crnog luka
- **1** kašika brašna
- **1/2** kašičice karija
- **1/2** kašičice ljute paprike
- **1** kašika suvog biljnog začina
- **1/2** kašike soli
- **3** dlkuvanog paradajza
- **5** kašika ulja
- rezanci

Priprema

Crni luk iseci na kockice i prelit sa 5 kašika ulja. Pržiti kratko, pa ubaciti pilece meso. Poklopljeno dinstati 15-tak minuta, uz dodatak pola čaše vode.

Zatim dodati secenu papriku i krompir na kolutice... naliti sa 2 čaše vode.

U jednu posudu izmešati kašiku brašna, kuvani paradajz i sve začine.

Kada je meso kuvano, dodati mu izmešanu smesu sa začinicima i paradajzom. Ostaviti 15-tak minuta da vri, pa

rezance ubaciti. Skinuti sa vatre, kada se sve zgusne i rezanci budu kuvani.

Savet

Poslužiti uz pavlaku.