

Pileci paprikaš sa rezancima



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1celo pile (1,5 kg)
- 3 **srednje** glavicecrnog luka
- 1 **kašik**amasti
- 2 **kašike**zacinske paprike
- 1-2 lovorova lista
- 4-5zrna bibera
- **po ukusu**soli, sveže ljute papricice

Priprema

Pile ocistite, operite, isecite na manje komade i posolite. Crni luk sitno iseckajte i na malo ulja propržite dok ne postane staklast. Dodajte isecenu piletinu, biber u zrnu, lovorov list i sve zajedno kratko propržite da se meso malo zapece (da se dobije aroma). Nalijte vodom da ogrezne. Dodajte zacinsku papriku i kuvajte na umerenoj vatri, po mogucnosti bez mešanja oko 45 minuta, vodeci racuna da se meso ne raspadne. Ako je potrebno dodajte još vode. Uz pileci paprikaš poslužite domace rezance.

Savet