

Piletina sa pecurkama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400**pecuraka
- **500**piletine
- **2 glavice**crnog luka
- **1** beli luk
- **1** ljuta paprika sveža
- **1/2**limuna
- **malobrašna**
- **oko 150 g**putera

Priprema

Na puteru, otprilike 150 g propržiti 7-8 minuta crni i beli luk, dodati piletinu iseckanu na sitne kocke. Pržiti 15-tak minuta dodati iseckane pecurke, iscediti polovinu limuna, iseci ljutu papriku i krckati još 10-tak minuta. U 300 ml vode sipati malo belog brašna i promešati zatim dodati u tiganj, posoliti, pobiberiti, i dodati origano. Krckati još 5-7 minuta i servirati toplo.

Savet

Ekstra, a brzo.