

Piletina u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bela mesa
- 2 **glavice** crnog luka
- 1 veka šargarepa
- 1 **dl** belog vina
- 1 **dl** vode
- 2-3 paradajza iz zamrzivaca
- **zacin** po ukusu
- 100 **ml** pavlake za kuvanje

Za prilog:

- 200 **g** pirinca

Priprema

Iseckati sitno crni luk i propržiti ga na malo ulja, dodati i iseckanu šargarepu. Kada je luk upržen dodati iseckano belo meso zajedno sa belim vinom i vodom. Dinstati još 20-25 minuta. Pred kraj dodati iseckani paradajz i posle 5 minuta sipati pavlaku za kuvanje. Poslužiti sa barenim pirincem.

Savet