Piletina u kari sosu (4)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **2-3 cena**belog luka
- **1 čaša**bujona (supe)
- sosa od paradajza
- **malo**ulja
- **malo**soli ,bibera
- **malo**karija i bosijka

Prilog:

- **100 g**pirinca

Priprema

Na ulju propržiti sitno seckani crni luk da omekša. Dodajte meso iseceno na vece komade i dinstajte zajedno sa lukom desetak minuta. Nalijte bujon, smanjite vatru i dodajte beli luk, so, biber, kari, bosiljak i sosa od paradajza. Poklopite i kuvajte na tihoj vatri pola sata. Tokom kuvanja meso povremeno okrecite i na drugu stranu, da se podjednako dinsta. Piletinu poslužite sa barenim pirincem.

Savet