

Piletina u sosu od povrca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pilecih grudi
- 2 paprike (žuta i crvena)
- 2 šargarepe
- **1 glavica** crnog luka
- **50 ml** pavlake za kuvanje
- **1 pakovanje** zacina za piletinu u sosu od povrca

Priprema

Iseci pilece meso na sitnije komade i kratko propržiti na malo ulja. Isprženu piletinu izvaditi iz tiganja, a zatim na ostatku ulja propržiti crni luk. Dodati paprike i šargarepu prethodno isecene na traciće. Dinstati na laganoj vatri 5-10 minuta. Vratiti proprženu piletinu nazad u tiganj zajedno sa povrćem. Sadržaj kesice dobro rastvoriti u 300 ml hladne vode i 50 ml pavlake za kuvanje. Dodati rastvoren sadržaj kesice u tiganj i kuvati na umerenoj temperaturi 10 minuta uz povremeno mešanje. Prijatno!

Savet