

## *Piletina u umaku od paradajza*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2bataka sa karabatakom
- 4veca paradajza
- 1 **glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **malozacinskog** bilja
- 3 **kašike**ulja

### **Priprema**

Na ulju stavite meso da se uprži sa svih strana, da dobije lepu, rumenu boju. Izvadite iz tiganja i ostavite sa strane. U istom ulju staviti da se uprži sitno secenu glavicu crnog luka, mešati dok ne dobije staklastu boju. Dodati isecen i oljušten paradajz. Smanjiti temperaturu i pustiti da se krcka na laganoj vatri. Posoliti po ukusu i dodati zacinsko bilje. Krckati 30-tak minuta pa dodati isprženu piletinu. Krckati zajedno još 5 minuta dok se sastojci ne sjedine, a meso poprimi kiselkasti ukus.

Po zelji mozete dodati seckani persun.

Ovako spremljena piletina je idealna za ove tripske dane.

**Savet**