

Piletina sa karijem i cili papricicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **1 kašicica**karija
- **1/2 kašicice**?umbira u prahu
- **1/2 kašicice**aleve paprike
- **3 veka cešnj**abelog luka
- **2**cili papricice
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **1 caš**akisele pavlake (180 ml)
- **1 kašicica**senfa
- **150 g**kukuruza šecerca (iz konzerve)
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Pilece meso iseci na male kockice. U dubljem tiganju (ja sam koristila vok tiganj) sipati malo ulja, ubaciti iseckano meso, dobro promešati i staviti da se prži. Meso pržiti dok ne dobije lepu, rumenu boju.

Kada meso porumeni dodati ?umbir, kari, alevu papriku i iseckane cili papricice. Dobro promešati i propržiti dva minuta.

Zatim ubaciti, sitno, iseckani beli luk, pavlaku za kuvanje, kiselu pavlaku i kukuruz šecerac. Promešati, poklopiti tiganj i, na najnižoj temperaturi, krckati 10-ak minuta.

Na kraju dodati senf, suvi biljni zacin i biber (po ukusu), promešati i skloniti sa vatre. Poslužiti uz pirinac i salatu, po želji.

Savet