

Piletina u krem sosu od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g pileceg belog mesa
- **5** crvenih paprika
- **1** praziluk
- **1** cenbelog luka
- **3 kašike** paradajz sosa
- **malo** svežeg peršuna
- **1,5 dl** pavlake za kuvanje
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica** belog luka u granulama
- mlevena zacinska paprika
- so

Za prilog:

- **100** g pirinca

Priprema

Ispeci, oljuštiti, ocistiti paprike pa ih iseci na trakice. Meso iseci na trake pa marinirati u ulju, soli i zacinskoj paprici (ja sam preko noci). Praziluk iseci na kolutove, beli luk što sitnije.

Na ulju pripržiti praziluk i beli luk, posoliti pa dodati paprike. Peci dok voda iz paprika ne ispari. Zatim dodati meso i sacekati da se isprži pa sipati paradajz sos, beli luk u granulama, promešati pa sipati pavlaku za kuvanje.

Krckati 10ak minuta. Pred kraj dodati sitno seckan peršun. Služiti uz pirinac.

Savet

Prijatno :)