

Piletina, sos od pecenih paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**komada piletine
- so
- biber

Sos od pecene paprike:

- **1** glavicacrnog luka
- **2** cenabelog luka
- **3**pecene paprike babure, crvene
- **1** šoljabistre supe
- **1/2** kašicicesmeeg šecera

Priprema

Pile posolimo i pobibebrimo. U tiganju koji kasnije možemo staviti u rernu propecemo nekoliko minuta, sa svake strane. Stavimo u rernu 15 minuta.

Sos od pecene paprike. Pripremimo sastojke.

Iseckamo sastojke.

Zagrejemo ulje pa kratko izdinstamo crni i beli luk. Dodamo isecenu paprku i šecer i propržimo još 2 minuta.

Uspemo bistru supu i ostavimo na niskoj temoeraturi da se ugusti jedno 5 minuta.

Savet

Sve spojeno služimo sa krompir pireom i može i uz celu peenu papriku.