Pilece grudi u sosu od paradajza i crnih maslina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**fileta pilecih grudi
- **500 g**pasiranog paradajza
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **1**sveža paprika
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **100 ml**crnog vina
- **50 g**crnih maslina bez koštice
- **2 kašike**ruzmarina
- **po ukusu**soli
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Meso iseci na tanje šnicle i posoliti.

Na malo ulja propržiti meso sa svake strane po 5 minuta.

Kada meso porumeni, skloniti sa vatre i ostaviti sa strane.

Ocistiti crni i beli luk, i papriku iseci na kockice.

Zagrejati maslinovo ulje, pa na njemu izdinstati luk i papriku, dodati paradajz, i vino i sos kuvati oko 10 minuta uz stalno mešanje.

Dodati masline i zacinite po ukusu.

Na kraju dodati i ruzmarin.

Topli sos preliti preko mesa i služiti dok je toplo.

Savet