Pilece meso sa povrcem, u sosu

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (bez kostiju)
- **1 srednji struk**praziluka
- **1**veca, sveža, paprika
- **1**ljuta papricica
- **1**šargarepa
- **1**manja tikvica
- **4 cašnja**belog luka
- **200 g**šampinjona
- **100 ml**pasiranog paradajza
- **80 ml**amareto likera (gorki liker sa ukusom badema)
- **2 kašike**soja sosa
- **1 kašicica**cili sosa
- **1 kašicica**tucane paprike
- **2 kašicice**slatke, aleve, paprike
- **2 kašicice**meda
- **1 kašicica**senfa
- **100 ml**vode
- **1 kašicica**brašna
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

Priprema

Znaci, za ovo jelo su nam potrebni svi ovi sastojci.

Meso iseci na kocke i staviti ga u, dublji, tiganj, na zagrejano ulje, da se prži. Posuti ga sa biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu.

Za to vreme secemo povrce. Obe vrste paprike iseci na tanje trake, šampinjone iseci na deblje listice, praziluk iseci na deblje krugove, beli luk sitno iseckati, šargarepu i tikvicu iseci na tanje trake.

Kada je meso dobilo blago, rumenu boju izvaditi ga rešetkastom kašikom i držati na toplom.

U tiganj, gde se meso pržilo (na istom ulju) ubaciti svo povrce, osim šampinjona. Dodati med i dobro promešati.

Dinstati na tihoj vatri, oko pet minuta. Zatim dodati šampinjone, pasirani paradajz, amareto liker, cili i soja sos, tucanu i slatku, alevu,papriku i senf. Dobro promešati, pustiti da provri, pa dodati biber i suvi bilji zacin, po ukusu. Krckati 10-ak minuta i preliti sa vodom, u kojoj je razmuceno brašno. Pustiti da još jedanput provri, ako treba dosoliti i...

...poslužiti sa prilogom, po želji. Prijatno!!

Savet