Piletina u indijaner sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- **2 dl**supe od kocke
- **1 veci**paradajz
- **100 ml**kisele pavlake
- **1 kašika**brašna
- **1 kašicica**ljute aleve paprike
- **1 kašicica**mešavine suvog biljnog zacina
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**ulja

Priprema

Pilece meso iseci na šnicle, pa ih zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom. Na zagrejanom ulju propržiti šnicle sa obe strane pa ih izvaditi na tanjir. Na istom ulju dinstati sitno seckan crni i beli luk dok ne postane staklast. Zatim dodati oljušten i iseckan paradajz, pa dinstati još 10-ak minuta. Usitniti štapnim mikserom, dodati ljutu alevu papriku i supu. Vratiti pilece šnicle u sos i krckati 15-ak minuta. Pomešati brašno sa pavlakom, pa preliti meso.

Savet