Piletina u crvenom sosu (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 struk**praziluka
- **400 g**šampinjona
- **400 g**paradajz pelata
- **2 dl**soka od paradajza
- **malo**ulja
- **malo**soli
- **malo**bibera

Priprema

Na zagrajanom ulju propržiti piletinu. Zatim dodati praziluk i šampinjone pa dinstati dok ne ispari tecnost. Zaciniti po ukusu, dodati paradajz pelat i sok od paradajza, pa krckati 5-10 minuta. Poslužiti uz baren krompir.

Savet