

Piletina u kremastom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- 1 glavica crnog luka
- 2 cenabelog luka
- 1 kašičica paradajz pirea
- 1/2 kašičice slatke alevne paprike
- 1/4 kašičice engleskog karija
- 300 ml pavlake za kuvanje
- 1 kašičica seckanog vlašca
- po ukusu soli i bibera
- 2 kriške integralnog hleba
- 2 kašike maslinovog ulja

Priprema

Ugrejati maslinovo ulje, pa dobro upržiti seckani crni luk. Dodati mu listice belog luka, smanjiti vatru, pa staviti kašičicu paradajz pirea. Mešati varjacom da se pire otopi, smanjiti vatru, dodati alevu papriku i engleski kari, pa kad zamiriše, ubaciti pile iseceno na komade. Propržiti meso, da se uhvati korica, pa naliti toplu vodu, poklopiti i na tihoj vatri krckati, opciono, 20-30 minuta. Kad je meso skuvano, uliti pavlaku za kuvanje, posoliti i pobiberiti, pa kuvati još desetak minuta. Posuti seckanim vlašcem. Hleb iseci na kockice i kratko propržiti. U svaku činijicu staviti po par komada, posuti vlašcem.

Savet

Koristila sam engleski kari jer je daleko blažeg ukusa od indijskog, pa mi je više išao uz pavlaku, ali ako više volite oštrije ukuse, možete zameniti, ili, pak, potpuno izostaviti, opet, sve je stvar ukusa...