

Piletina sa crvenim pasuljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog, pileceg, mesa (otkošćenog)
- **2**srednje šargarepe
- **1**ljuta papricica
- **200 g**domacih, dimljenih, kobasica
- **1**veca glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **300 g**šampinjona
- **1 manja konzerva (400g)**crvenog pasulja
- **3 kašike**paradajz pirea
- **100 ml**belog vina
- sveže zacinsko bilje
- (peršun, miroija i bosiljak)
- crni, mleveni, biber
- suvi biljni zacín
- ulje

Priprema

Pilece belo meso iseci na kockice. Crni i beli luk sitno iseckati, kao i ljutu papricicu. Šargarepu iseci na štapice, šampinjone na krupnije listice, a domacu kobasicu iseci na krugove. Sveže zacinsko bilje sitno iseckati.

Na zagrejano ulje staviti crni i beli luk, zajedno sa iseckanom piletinom, da se dinsta.

Kada meso promeni boju dodati isecenu kobasicu, poklopiti i, na tihoj temperaturi, dinstati 15 minuta.

Zatim dodati isecene pecurke, šargarepu i ljutu papricicu. Promešati i naliti sa belim vinom. U polupokrivenoj posudi krckati jelo, dok ne ispari pola tecnosti.

Crveni pasulj isprati pod mlazom, tople, vode i dodati u jelo. Dodati i paradajz pire, pa sve dobro promešati. Zaciniti sa biberom i biozacinom, po ukusu. Ostaviti da se krcka, dok se sos ne zgusne (oko 10-ak minuta).

Gotovo jelo posuti sveže iseckanim zacinskim biljem, promešati, poklopiti i ostaviti pet minuta, da jelo poprimi aromu zacinskog bilja. Poslužiti sa prilogom po želji.

Savet