

## Smuckana piletina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** g pileceg mesa od karabataka
- **1** glavica crnog luka
- **6** pecenih paprika
- **2** paradajza
- **2** grancice svežeg peršuna
- **2** jajeta
- zacini po ukusu

### Priprema

Na malo ulja propržiti luk, pa dodati meso iseckano na kockice (prethodno ga stavite u marinadu od soli, zacinske paprike, belog luka u granulama i biljnog zacina da odstoji pola sata).

Pecene paprike ocistite i isecite na sitne tralice, a paradajz oljuštite i iseckajte na kockice. Kada meso porumeni dodajte paprike, paradajz i seckan peršun. Krckajte 10ak minuta.

Na samom kraju dodajte još dva jajeta, zacinite po ukusu i mešajte dok jaja ne budu pržena.

### Savet