

## *Piletina sa pecenim paprikama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**belog, pileceg, mesa (otkošcenog)
- **1/2 kg**crvenih, pecenih, paprika
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **3 cešnj**abelog luka
- **200 g**šampinjona
- **3 kašike**paradajz pirea
- biber
- suvi biljni zacin
- ulje

#### **Smesa za prelivanje:**

- **250 ml**pavlake za kuvanje
- 2jajeta
- **100 g**sira (zrelijeg)
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

### **Priprema**

Pilece meso iseci na kockice, crni i beli luk, sitno, iseckati a šampinjone iseci na, deblje, listice. Pecenu papriku oljutiti, ocistiti od drški i semenki, pa ih iseci na trake.

Na zagrejano ulje staviti iseckano pilece meso, crni i beli luk i dinstati. Kada meso pobeli ubaciti isecene

šampinjone i, na trake isecenu, pecenu papriku. Dinstati dok ne ispari voda, koju su pecurke pustile. Zatim dodati paradajz pire, suvi biljni zacin i mleveni biber (suvi biljni zacin i biber dodati po ukusu). Dobro promešati i skloniti sa vatre.

Smesa za prelivanje: Zreo sir, viljuškom, izmrviti, ali da ostanu male grudvice. U odgovarajucoj ciniji razbiti jaja i, žicom za mucenje, ih sjediniti. Sipati pavlaku za kuvanje i suvi biljni zacin. Mucenjem sjediniti smesu. Na kraju dodati izmrvljeni sir i, kašikom, promešati. Dobijeni preliv sipati preko jela sa mesom i, dobro, promešati, da se svi sastojci sjedine.

Uzeti pleh, vel. 30x20cm, i podmazati ga uljem. U podmazani pleh preruciti pripremljeno jelo i staviti u, prethodno zagrejanu, rernu na 190 stepeni. Peci 20 minuta. Poslužiti sa sirom i ajvarom. Prijatno!

## **Savet**