

Pile sa pasuljem i povrćem



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3pileca bataka
- 3pileca krilca
- **100 g**belog pasulja
- 3paprike
- **3 glavice**crvenog luka
- 4šargarepe
- **2 dl**paradajz soka
- **100 g**kecapa
- **1 kašik**mlevenene crvene paprike
- **1 dl**vode
- so
- biber

Priprema

Pasulj skuvati na pola.

Meso posoliti, biberiti, luk iseci na sitno, šargarepu na kolutove, paprike na kocke.

U pekac staviti povrće, pasulj, posuti mlevenom paprikom staviti meso preliteri vodom pa prekriti alu folijom i peci na 200 stepeni oko 60 minuta.

Skinuti foliju dodati paradajz sok i kecap pomešati pa vratiti na još 30 minuta.

Savet