

Pileca prsa u sosu od paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pilecih prsa
- **2 kašičice** dimljene paprike
- **500 g** crvene paprike
- **1** crni luk
- **3** cenabelog luka
- **1 kašičica** seckanog vlašca
- **1/4** cili papricice
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera

Priprema

Meso oprati i posušiti. Posoliti, pobiberiti i poprašiti dimljenom paprikom. Preliti sa malo ulja. Ostaviti meso da odstoji u ovoj mešavini bar pola sata uz cesto okretanje. Papriku ispeci, oljuštiti i iscepkati na trakice. Na maslacu upržiti crni luk, pa dodati beli secen na kockice. Kad zamiriše, ubaciti cepkanu papriku, kao i cili iseckan na kockice. Krckati da se lepo zgusne. Zaciniti po ukusu. Na mešavini ulja i maslaca ispržiti pileca prsa da fino porumene. Po želji, neke komade mesa možete ubaciti u sos od paprika i kratko prokrckati, a možete prvo na tanjir staviti sos od paprika, a preko meso iseceno na komade.

Savet