Piletina u ananas sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pilecih bataka bez kostiju
- **1/2 kašicice**tucane paprike
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1/2 kašicice**umbira u prahu
- **50 ml**soka od ananasa
- **1**ananas - pulpa
- **1 prstohvat**sveže majcine dušice
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Batake skuvati i odstraniti im kožicu i kosti, ili kupiti vec otkošteno meso.. iseci ga na kockice.. Na maslacu ga propržiti da porumeni, zaciniti ga solju i biberom. Ubaciti ananas seckan na kockice, pa i njega pržiti, da se fino karamelizuje. Zaliti sokom od ananasa, a potom i pavlakom za kuvanje. Smanjiti vatru i ostaviti da se krcka dok ne dobije željenu gustinu. Pred kraj ubaciti po prstohvat tucane paprike i majcine dušice. Polovinu ananasa izdubiti, u njega sipati piletinu sa ananasom i poslužiti.

Savet

Za sve ljubitelje kombinacije slatko-slano...