ili piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **1**veca, sveža, crvena paprika
- **1**cili papricica
- **1 manja konzerva (od 340g)**crvenog pasulja
- **1 manja konzerva**kukuruza šecerca
- **1 manja konzerva**paradajza pelata (u kockicama)
- **100 g**kisele pavlake
- suvi biljni zacin
- biber
- ulje

Priprema

Pilece meso iseci na kocke, a svežu papriku iseci na prutice (svežu papriku prepoloviti, ocistiti od semenki i, svaku polovinu, iseci ukoso na trake). ili papricicu, zajedno sa semenkama, iseci na krugove).

Na zagrejano ulje staviti iseceno meso da se dinsta. Kada meso, blago, porumeni ubaciti papriku, obe vrste, i nastaviti sa dinstanjem, još oko pet minuta.

Zatim dodati isceen i, pod mlazom vode, opran crveni pasulj, isceen kukuruz šecerac i paradajz pelat. Dobro promešati i zaciniti (suvi biljni zacinom i mlevenim biberom) po ukusu.

Krckati, na tihoj temperaturi, 10-ak minuta, pa ubaciti kiselu pavlaku. Promešati da se pavlaka rastopi, skloniti

sa vatre i poslužiti.

Savet