Pileci ražnjici u paradajz sosu



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **2 kg**paradajza
- **1 kašika**peršuna
- **2 glavice**crnog luka
- **2**sveže paprike
- **200 g**slanine

Priprema

Pilece belo meso iseci na kocke. Zaciniti i poprskati uljem. Slaninu, crni luk i papriku iseci na sitne kocke. Na štapice za ražnjice naizmenicno nabadati meso, povrce, slaninu dok se ne popuni štapic. Na isti nacin iskoristiti preostali materijal. Paradajz iseci na krupnije parcice i posuti peršunom. Vatrostalnu ciniju nauljiti. Dno prekriti polovinom seckanog papradajza. Preko paradajza poreati ražnjice i prekriti ih preostalim paradajzom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok paradajz ne omekša suvišna tecnost ne ispari, a meso i ostalo povrce se ne ispece.

Savet