

## *Piletina na baskijski nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g odkošćene piletine
- 2 žute paprike
- 2 crvene paprike
- 400 g paradajza pelata
- 2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 100 g pršute
- 100 ml crnog vina
- šolja zacinjenog brašna (belo, kukuruzno, suvi zacin)
- palenta
- ulje
- so
- biber
- aleva i tucana ljuta paprika

### **Priprema**

Piletinu (i crno i belo meso) iseci na kockice oko 1 do 1,5 cm. Uvaljati u zacinjeno brašno pa pržiti u dubokom ulju dok ne dobiju zlatnu boju. Skloniti na papir da upije masnocu.

U dubljem sudu propržiti crni luk, beli luk i papriku seckanu na rezance. Nakon 3 do 4 minuta dodati alevu papriku, iseckanu pršutu i vratiti piletinu.

Promešati, pa dodati paradajz pelat, 100 ml vode i 100 ml crnog vina. Zaciniti solju, biberom, kašicom ljute paprike i/ili zacinima po želji. Smanjiti vatru, pa ostaviti da se krcka oko 40 tak minuta dok se sos ne zgusne.

Garnirung: U poluduboku sos ciniju staviti šaku na kockice iseckane prohla?ene palente, pa preliiti skuvanim sosom. Garnirati kockicama feta sira ili koluticima masline. Prijatno!