

Piletina sa kukuruzom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašika maslinovog ulja
- 2 cena belog luka
- lovorov list
- majoran zacín
- piletina iseckana na kockice
- tomatino
- kukuruz šecerac
- so
- biber

Priprema

U tiganj (teflon) staviti kašiku maslinovog ulja, kada se zagreje staviti iseckanu piletinu na kockice i dinstati 20 minuta.

Kada bude gotovo, piletinu staviti u neku drugu posudu, a u istom tiganju staviti tomatino, beli luk, lovorov list, malo majoran zacín. To se krcka 10-15 minuta.

Kukuruz šecerac prokuvati, i na kraju i piletinu i kukuruz staviti u tiganj sa sosom pripremljenim, posoliti malo i biber staviti po ukusu.