

Pikantno - kremasta piletina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je :

- **600 g**belog pileceg mesa (otkošcenog)
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **3 veka češnj**abelog luka
- **1**struk mladog, crnog, luka
- **2**vece pecene paprike
- **1**ljuta sveža papricica
- **40 g**izrendanog korena celera
- **2**srednje šargarepe
- **300 g**šampinjona
- **100 g**graška
- **100 g**kukuruza šecerca
- **100 ml**belog vina
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- ulje

Zacini:

- **2 kašice**suvog biljnog zacina
- **1 kašica**amlevenog belog bibera
- **1/2 kašice**timijana
- **1 kašica**umbira u prahu
- **2 kašice**koncentara paprike
- **1/2**vezice, iseckanog, peršuna

Priprema

Belo, pilece, meso iseci na kockice. Crni i beli luk iseckati sitno. Mladi crni luk i ljutu papricicu iseckati na krugove. Šargarepu iseci na štapice. Pecenu papriku iseckati na kocke. Šampinjone samo preseći na pola (ako su dosta krupni iseci ih na četvrtine).

U vecu, dublju, posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckani crni i beli luk. Promešati i dinstati dok luk ne postane staklast.

U luk dodati meso i nastaviti sa dinstanjem (na srednjoj temperaturi) dok meso ne promeni boju (dok ne pobeli). Zatim dodati, isecenu, šargarepu, pecenu papriku, izrendani celer, ljutu papricicu, grašak, kukuruz šećerac i šampinjone. Promešati, sipati belo vino, poklopiti i krckati, oko 15-ak minuta.

Nakon toga dodati sve navedene zacine (suvi biljni zacin, beli biber, timijan, umbir u prahu, koncentrat paprike i iseckani peršun), pa jelo, dobro, promešati. Poklopiti i nastaviti sa dinstanjem, još oko 15 minuta.

Sipati pavlaku za kuvanje, promešati i ostaviti da jelo provri. Kada jelo provri, skloniti ga sa šporeta i ostaviti poklopljeno, pet minuta. Poslužiti uz domaci hleb.

Savet