

Meksicka piletina (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kašikeslatke aleve paprike
- 1 kašicabelog luka u prahu
- 2 kašicibibera
- 1 kašikamlevenog kima
- 1 kašiciljute aleve paprike
- 500 gpileceg belog mesa
- 250 gmakarona
- po potrebiulja

Salsa:

- 6paradajza
- 2crvene ljute papricice
- 1zelena ljuta paprika
- 1 kašikažutog šecera
- 3 kašikevinskog sirceta
- po ukusuperšuna

Priprema

Sve sastojke za salsu staviti u blender, usitniti, zaciniti po ukusu i ostaviti na stranu.

Pomešati slatku i ljutu alevu papriku, beli luk u prahu, biber i kim pa u to uvaljati pilece belo meso, pa ga

ispržiti na zagrejanom ulju.

Obariti makarone, ocediti i rasporediti u posudu za serviranje, preko staviti meso i preliti salsom.

Savet