

Pileci kari (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gbelog pileceg mesa**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2žute paprike**
- **1 konzervapelata**
- **1 konzervabraon pasulja**
- **1 konzervacrvnog pasulja**
- **2 cenabelog luka**
- **po ukususoli i bibera**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicalistica majcine dušice**

Priprema

Na mešavini ulja i maslaca propržiti kockice pileceg mesa do zlatne boje, pa ih izvaditi na topao tanjur. Na istoj masnoci dinstati crni luk da omeša, beli luk isecen na listice, i kašicicu karija. Mešati, pa kad zamiriše, dodati konzervu pelata i krckati 10-tak minuta. Vratiti kockice mesa, poklopiti i nastaviti kuvanje. Kad tecnost malo uvri, dodati obe vrste pasulja, zaciniti po ukusu, posuti listicima majcine dušice. Kuvati još nekoliko minuta, pa kad postigne željenu gustinu, skloniti kari i poslužiti.

Savet