

Pileci paprikaš



Sastojci

Potrebno je:

- 4 pileca bataka
- 1 pilece grudi
- 1 pileca džigerica
- 4 glavice crnog luka
- 30 g butera
- 1 zelena paprika
- 1 paradajz
- 1 caša paradajz-pirea
- 30 g brašna
- ulja
- biber
- so

Priprema

Oprati meso, posoliti i spustite u očišćen, iseckan i propržen crni luk. Dinstajte. Dodajte buter, alevu paprike, biber i 3 dl vode. Potom sve prokuvajte. Dodajte papriku, paradajz i paradajz pire. Kuvajte još malo na tihoj vatri. Upola kuvano meso pospite brašnom. Dinstajte, dolijte još malo vode i nakon desetak minuta skinite sa štednjaka.