

Piletina sa pecenim paprikama



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po 2 parce**ta piletine (batak, karabatak, krilo i belo meso)
- **4-5 kašika** ulja
- **po ukusu** začini
- **3-4** pečene paprike
- **2-3** **ce**na belog luka

Priprema

Piletinu izdinstati ili ispržiti na ulju na uobicajen nacin uz dodatak željenih začina. Ja sam koristila mešavinu soli, bibera, aleve paprike i suvog biljnog začina.

Par minuta pred kraj prženja dodati iscepkane, očišćene pečene paprike. Takoe dodati i sitno iseckan beli luk. Sve zajedno pržiti desetak minuta. Prohlaeno služiti uz željeni prilog.

Savet

Kad poželite da malo promenite ukus uobiajeno dinstane ili pržene piletine dodati malo paprike i belog luka i dobićete vrlo ukusno jelo.