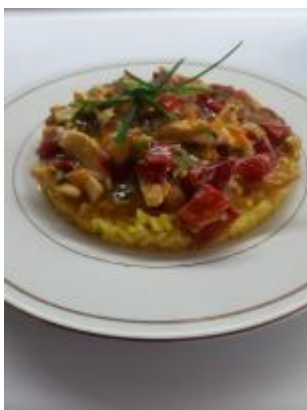


Šarena piletina



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebne je:

- **300** g pileci file
- **2 komada** mladog luka
- **2** cenabelog luka
- **1** dl belog vina
- **1** šargarepa
- **1** manjatikvica
- **1** crvena paprika
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Šargarepu izrendati, tikvicu iseci na žilijen, papriku tako?e, a mladi i beli luk sitno iseckatii... belo meso iseci na trakice.

Prvo cemo propržiti meso na jacoj vatri, a onda zatim dodati svo povrce koje smo prethodno iseckali i dinstati oko 10-ak minuta. Sve zaciniti suvim biljnim zacinom i biberom.

Nakon desetak minuta potrebno je dodati vino i malo vode i nastaviti dinstanje oko 10 minuta.

Na samom kraju potrebno je u malo vode razmutiti kašičicu gustina i sipati da to sve poveže.

Savet

Služiti uz pirina?. Pirina? sam prethodno skuvao i ispario u hladnoj vodi... zatim sam rastopio maslac i dodao malo vode, sipao pirina?, posolio stavio peršuna i kurkume i oko 5 minuta grejao... na samom kraju staviti kašiku sitnog parmezana.