Crveni saft s povrcem i piletinom

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**piletine ili meso po želji
- ulje
- suvi biljni zacin
- peršin
- timijan
- bosiljak
- biber
- **4-5 glavica**crvenog luka
- **1 cijeli**cešnjak
- **3 kašicice**crvene slatke paprike
- **3 kašicice**paradajza u tubi
- brašno

Priprema

Meso oprati i narezati na željenu velicinu. Povrce narezati na sitne komadice. Ja sam koristile svoje zamrznuto (grašak, mrkvu, mahune, patlian, papriku, paradajz).

Crveni luk i cešnjak sitno narezati ili samljeti i dati dinstati.

Kada malo omekša, dodati suvi biljni zacin i povrce.

Kada povrce malo omekša, dodati meso i zacine. Kolicinu odredite sami po okusu. Bosiljak dajte na kraju zbog

bolje arome.

Dinstajte dok meso ne bude mekano i podlijevajte s vodom.

Pred kraj dajte crvenu slatku papriku i paradajz u tubi.

U šalici pomiješajte brašno s vodom da ne bude grudica. Dajte u saft nekih 15-ak minuta pred kraj. Gustocu odredite sami.

Savet

Poslužite toplo uz domae njoke, tijesto, krumpir, rižu... i uz salatu :) Dobar tek!