

Piletina sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6-8** pileceg filea
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **200** g ajvara
- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **100 g** slaninice
- **500 g** kackavalja
- **po ukusu** zacin

Priprema

Piletinu oprati i staviti da se prokuva 10ak minuta. Za vreme dok se piletina kuva iseckati crni i beli luk sitno na kockice i staviti da se dinsta dok ne porumeni. Dodati mu slaninicu iseckanu na kockice i zajedno prodinstati 5 minuta. Skloniti sa ringle prokuvanu piletinu i iseckati na vece kocke i poreati u nauljen pleh ili djuvecaru. U ciniji sa strane pomešati pavlaku za kuvanje i ajvar pa dodati luk i slaninicu, tom smesom preliteri piletinu. Na kraju narendati kackavalj i posuti zacinima. Peci 40ak minuta na 200C.

Savet

Možete praviti i sa pršutom odlino je. Prijatno!