

Pileci file sa paprikom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea
- **200 g** paprike
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **1** dlulja
- **1 ravna kašika** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** soli

Priprema

Pripremiti sastojke. Sve sa slike i naravno suvi zacin i so.

Pileci file iseckati na kockice i sa malo ulja staviti da se proprži. Naravno staviti poklopac i dinstati oko 15 do 20 minuta da omekša i malo dobije boju.

Ovako treba da izgleda.

Dodati papriku koju smo predhodno isto iseckali na kockice i suvi zacin pa sjediniti sa fileom.

Tako izmešano poklopiti i staviti da se dinsta još desetak minuta da paprika omekša.

Otprilike ovako izgleda.

Sad je smesa spremna da se doda pavlaka za kuvanje

Kuvati oko 10 minuta bez poklopca i ako treba posoliti po ukusu.

Sipati toplo i poslužiti pa se prepustiti, ali stvarno predivnom ukusu mesa i sosu od pavlake.

Savet

Svasta može da se doda od salata ili priloga, ali ja ne volim da kvarim ovako predivan ukus.