

Pilece belo meso u segedin sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 parce** pileceg belog mesa
- so
- mleveni crni biber
- **1 kašik** mešavina zacina
- ulje

Prilog:

- **300 g** špageta
- **200 g** dimljena slanina
- **1** suva vezana paprika
- **2 kašika** crvena mlevena paprika
- **400 ml** kisele pavlake
- **1 glavica** luk
- peršun
- ulje

Priprema

U uzavreloj i pouljenoj vodi skuvamo špagete.

Pilece belo meso isecemo na duguljastu parcad, posolimo, pobiberimo i zacinimo mešavinom zacina. Pržimo u zagrejanom ulju, a potom vadimo na ciniju. U istoj masnoci pržimo sitno seckani luk, kada porumeni, dodamo

seckanu slaninu i parcad suve vezane paprike. Vratimo isprženo meso i dodamo ljutu crvenu mlevenu papriku, sitno seckani peršun i kiselu pavlaku.

Na ciniju za serviranje stavimo špagete, preko toga isprženo meso i poprskamo seckanom miroijom.

Savet