

Pileci paprikaš na riblji nacin



Sastojci

Potrebno je:

- 2 glavice crnog luka
- malo sode bikarbone
- 1 kašika ulja (ili masti)
- 500 g pileceg mesa
- 1 kesica zacina za riblju corbu
- 1 dl kivanog paradajza
- 2 kašike brašna

Priprema

Brzo je i ukusno, ne mora se razmišljati o kolicini zacina, jer je sve izbalansirano baš kako treba.

Luk se isecka, pa prodinsta na ulju, kad dobije žuckastu boju, ubaci se malo soda bikarbone (kao zrno graška) i pola čaše vode. Na taj nacin se luk raskaši i ne ostane tvrd. Posle par minuta dinstanja luka, doda se pilece meso i dinsta nekih 5 minuta. Doda se zacin za riblju corbu, razmucen u vodi i još pola litre vode.

To se kuva pola sata, a u sok od paradajza se doda 1 dl vode i umuti brašno, pa se doda kao hladna zaprška.

Kada provri, gotovo je.

Mi volimo da skuvamo uz taj paprikaš cipkaste rezance, a može da se služi i sa kuvanim krompirom ili pireom.