

# **Piletina u slatko slanom umaku**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 manje glavice crnog luka**
- **1 paprika**
- **1 paradajz**
- **1 cenbelog luka**
- **5-6 zrnagroža**
- **1,5 dl belog vina**
- **1 kašicica soli**
- **po ukusu biberna**
- **na vrh kasicicemuskatnog oraha**
- **1 šargarepa**
- **2 vecabataka i karabataka**

## **Priprema**

Na masnoci propržiti naseckan crni luk, šargarepu secenu na kolutove i papriku isecenu na kockice, zatim dodati piletinu odvojenu od kostiju koju smo posolili i pobiberili. Sve zajedno dinstati koji minuta. Zatim ubaciti beli luk, paradajz iscen na kockice i zrna groža, naliti sa belim vinom i dodati sve navedene zacine, tj. muskat orah, dosoliti, dobiberiti. Naliti ako je potrebno usput sa vodom ili pilecom supom. Krckati na tihoj vatri dok se sve ne sjedini i ne omeša.

## **Savet**

Uz ovo jelo kao prilog može biti pire krompir, makarone, riza ili palenta... Po ukusu. Naravno bez case dobrog

crnog ili belog vina,nista! Prijatno!