

Piletina u sataraš sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** pilecih fileta
- **4** paprike
- **3** paradajza
- **2** glavice luka
- **po želji** so
- biber
- mješavina začina

Za prilog:

- **po želji** krompir
- pirinac
- tjestenina

Priprema

Filete isjeci na kockice, pa staviti na zagrijano maslinovo ulje. Začiniti po želji, mješavinom začina i biberom, pa prodinstati.

Posebno na ulju propržiti isjeckane paprike, luk, pa kad su proprženi dodati i oljušten i isjeckan paradajz, pa posoliti.

Skloniti sa vatre, pa propasirati štapnim mikserom.

Propasiranim sataraš sosom preliti piletinu, pa pustiti još par minuta da se krcka na laganoj vatri.

Savet

Poslužiti uz pire krompir, kuhani pirina? ili tjesteninu!