

## *Nesvakidašnja piletina*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600** g pileceg mesa
- **3** glavice crnog luka
- **300 ml** paradajza iz flaše
- **1** čašak isekele pavlake
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Skuvati piletinu. Dodati šargarepu i od vode napraviti domacu supu.

Crni luk iseckan propržiti na ulju.

Skuvano pilece meso iscepovati na listice.

U proprzen luk dodati paradajz. Zaciniti zacinom po ukusu.

U prethodnu smesu dodati iscepivano meso.

Pri kraju krckanja dodati pavlaku i sjediniti smesu.

## **Savet**

Poslužiti uz turšiju i karfiol. Prijatno.