Pileca jetrica sa palentom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 350 g**pilece jetrice
- **oko 350 g**crvenih paprika
- **1 glavica**ljubicastog luka
- **1 cen**bijelog luka
- **1 čaša**paradajz sosa
- **1 kašika**ajvara
- **zacini**so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili
- sušeni peršun

ZA PRILOG:

- **proizvoljne kolicine**palente
- **komadic**putera

Priprema

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa dodati isjeckanu pilecu jetricu. Kada se proprži, dodati i na kockice sjeckane crvene paprike. Zaciniti, po ukusu, pa kratko dinstati na laganoj vatri. Zatim preliti sos paradajzom, dodati sitno sjeckan bijeli luk, ostaviti još 10-tak minuta da se krcka.

Pred kraj kuvanja dodati i kašiku ajvara. Skuvati palentu, zaciniti, dodati komadic putera, pa servirati sa pilecom jetricom. Posuti peršunom, pa poslužiti.

Savet