

Zapečena piletina sa pavlakom i paprikom

:)))



1 Pilece belo meso stavite kratko da se stegne u zamrzivacu, kako biste ga lakse sekli. Isecite ga na komade srednje velicine. Crvene paprike takodje iseckajte, na kockice ili krugove. Paradajz iseckajte na sitno, kao i crni luk.

2 Dobro zagrejte ulje, pa u njega ubacite sitno iseckan crni luk. Kratko proprzite na tisoj vatri, pa dodajte iseckano belo meso. Sve zajedno proprzite par minuta. Zatim dodajte iseckanu papriku, sve zajedno jos malo proprzite, pa dinstajte dok meso potpuno ne omeksa.

3 Kada meso omeksa dodajte paradajz i zacine po zelji.

4 Na kraju dodati slatku pavlaku i kiselu dobro sjediniti. Zatim izruciti u tepsiju i zapeci na 220 stepeni 15-20 minuta. Mozete pre pecenja posuti rendanim kackavaljem po zelji.

5 Sluziti uz kuvani pirinac ili krompir.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

pileceg belog mesa 750 gr
crvene paprike 2 sveze
paradajza (moze i paradajz 3 veca
pire)
glavice crnog luka 2 manje
slatke pavlake 2,5 dl
kisele pavlake (po zelji) 2 dl
vegeta, origano, bosiljak so, biber,
po zelji kackavalj