

## ***Brzi ?uvec od piletine***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavica crnog luka
- **400 g** seckane piletine
- **2** crvene paprike
- **3** kašike paradajz pirea
- **1** kašičica karija
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber
- **po potrebi** ulje
- **200 g** kackavalja

### **Priprema**

Na malo ulja propržite sitno iseckan crni luk.

Dodajte piletinu i pržite da porumeni.

Dodajte seckanu papriku i pržite 3-4 minuta.

Dodajte paradajz pire, kari, so, biber i 200 ml vode.

Masu sipajte u vatrostalnu posudu, odozgo narendajte na krupno rende kackavalj.

Pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 10-15 minuta.

## **Savet**