ili piletina sa crvenim pasuljem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg belog mesa
- **1**kašika gustina
- **1**žumance
- **2 kašike**cili sosa
- ulje
- **2 glavice**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **1**manja ljuta paprika
- **300 g**crvenog pasulja iz konzerve
- suvog biljnog zacina

Priprema

Piletinu iseci na trake, staviti u ciniju i pomešati sa gustinom razmucenim u vodi, dodati umuceno žumance, cili sos, promešati i ostaviti 10 minuta da odstoji u frižideru. Posle toga, na zagrejanom ulju ispržiti piletinu, izvaditi je sa strane, dodati u tigan iseckan crni i beli luk i propržiti. Vratiti piletinu, dodati crveni pasulj, iseckanu ljutu papricicu, posoliti i na laganoj vatri dinjstati 15 minuta.

Savet