

Piletina sa pecurkama

Ja odusevljena...

1 Paradajz oljustiti i ispasirati pa ga propustiti kroz sitnu cediljku.

2

3

4 Zagrejati puter pa izdinstati luk.

5

6

7 Dodati piletinu isecenu na komade pa dinstati dok ne promeni boju(belkastu).

8

9

10 Zatim dodati pecurke i dinstati 5 minuta. Dodati lovorov list,so,biber,paradajz i vino.

Sastojci:

piletine(celo pile) 1,5 kg

putera 8 kasika

crnog luka 5 glavica

pecuraka 1/2 kg

slatkog crnog vina 1/2 case

paradajza 400 gr

lovorov list 1

11

12

13 počkati dok piletina ne omeksa(oko sat vremena).

Napomena:

Mozete posuti i malo origana....po zelji!!!