



Brzi pileći paprikaš

kuhinja
mađarska

slijed
glavna jela

zahtjevnost
lako



porcija/komada
4

priprema
10 m

kuhanje
45 m

spremno za
55 m

Sastojci:

- ✓ 8 pilećih bataka ili zabataka
- ✓ 3 paprike
- ✓ 1 luk
- ✓ 2 češnja češnjaka
- ✓ 1 limenka pelata rajčice
- ✓ žličica šećera
- ✓ žličica slatke paprike
- ✓ žličica ljute paprike ili čilija (ovisno koliko ljuto volite, može i više)
- ✓ sol, papar
- ✓ ulje

Postupak

Pileće batke ili zabatke začinite solju, paprom i paprikom. Na malo vrućeg ulja stavite začinjeno meso i pecite po pet minuta sa svake strane.

U međuvremenu pripremite povrće - papriku, luk i češnjak. Očistite ga i samo ubacite u multipraktik da se skroz usitni. Kad je gotovo, meso izvadite sa strane pa na isto ulje stavite usitnjeno povrće. Pustite da se dinsta 5 minuta.

Dodajte sjeckane pelate i malo šećera pa pustite još 5 minuta. Začinite po želji (sol, papar, čili) i vratite meso. Pustite da se poklopljeno krčka na laganoj vatri pola sata. Poslužite s tjesteninom ili rižom.