

Piletina Bursa

Piletina Bursa

2 lepinje
1 kašika ulja sa začinskim biljem
1 kašika mediteran ulja
250 g pilećeg filea
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
400 g paradajz pelata
2 kašike paradajz paste
2 kašičice kima
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarene mešavine
1 kašičica himalajske soli
200 g grčkog jogurta
1 veza svežeg peršuna

Način pripreme

U tiganju zagrejati mediteran ulje i na njemu propržiti piletinu iseckanu na kockice. Kada se piletina kratko proprži dodati i crni luk sitno isečen. U avanu samleti kim i zrna bibera. Piletinu začiniti himaljskom solju i samlevenim začinima. Promešati i dodati pelat i paradajz pastu. Ostaviti sve da se dinsta na tihoj vatri 10-ak minuta uz povremeno mešanje. Na suvom tiganju tostirati lepinje isečene na kockice, poput krutona. Tostirane krutone servirati na tanjir i preliti ih uljem sa začinskim biljem. Preko krutona servirati piletinu u sosu i sa strane dodati grčki jogurt. Ukrasiti iseckanim peršunom i poslužiti.

