

Piletina s paprikama

Piletina sa paprikama

3 pileća bataka sa karabatakom
4 glavice crnog luka
2 crvene paprike
2 zelene paprike
4 čena belog luka
100 g čeri paradajza
1 kašičica dimljene slatke mlevene paprike
1 kašičica čilija sa morskom soli
2 kašičice kuhinjske soli
1 kašičica bibera crnog mlevenog
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta mlevenog
4 karanfilića u zrnu
4 kašike suncokretovog ulja

Za posluživanje

500 g pire krompira
1 kašičica kuhinjske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraha mlevenog

Način pripreme

U šerpi zagrejati 3 kašike suncokretovog ulja. Odvojiti meso od koske i svaki batak sa karabatakom iseći na 5-6 približno jednakih komada. Na zagrejanom ulju zapeći meso sa svih strana da dobije koricu i potom skloniti meso sa strane na tanjir. U istu šerpu naliti još malo ulja, pa dodati sitno iseckane glavice crnog luka i izgnječene čenove belog luka. Crvenu i zelenu papriku iseći na kocke veličine zalogaja i dodati luku kada postane staklast. Pržiti sve zajedno dok paprika ne omekša i tada meso vratiti u šerpu. Začiniti dimljenom slatkom mlevenom paprikom, čilijem sa morskom soli, soli, biberom, cimetom i 3-4 zrna karanfilića. Čeri iseći, dodati u šerpu, poklopiti i ostaviti sat vremena na laganoj vatri uz povremeno mešanje.

Pire krompir začiniti sa solju i muskatnim orahom, promešati i servirati zajeno sa piletinom i paprikama.