

# Piletina sa tarhanom (bulgurom)

4 bataka  
2 glavice crnog luka  
4 paradajza  
300 g bulgura  
so  
biber  
suvi začin  
origano  
 $\frac{1}{2}$  kašičice belog luka u granulama  
2 dl crvenog vina  
2 dl pasiranog paradajza  
ulje

## Način pripreme

1. Luk iseći sitno, pa ga propržiti na ulju u šerpi odgovarajuće veličine.
2. Batake začiniti solju i biberom, pa ih staviti u šerpu sa lukom da se proprže i dobiju rumenu boju.
3. Paradajz izrendati tako da se odvoji sok od kože, pa dodati u šerpu. Začiniti suvim začinom, origanom i belim lukom. Dodati pasirani paradajz, vino i naliti vodom da ogrezne.
4. Kada provri ostaviti da se kuva oko 30 do 40 minuta na tihoj vatri.
5. Proveriti da li je piletina kuvana, po potrebi dodati još vode, pa dodati bulgur. Ostaviti da se kuva dok bulgur ne bude kuvan.
6. Služiti toplo.