

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.