Žgvacet od piletine

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 15 ml maslinovog ulja
- 200 g luka
- 2 češnja češnjaka
- 500 g pilećeg zabatka ili prsa
- 400 g rajčice
- 1 dl bijelog vina
- 1 dl vode
- 3-4 listića bosiljka
- nekoliko listića ružmarina
- sol, papar

Skeniraj za prikaz na web stranici

Sitno nasjeckajte luk i češnjak te začinske trave.

Nasjeckajte piletinu na manje komade.

U lonac ulijte maslinovo ulje i stavite na srednju vatru pa dodajte narezanu piletinu i lagano posolite. Pecite 7-10 minuta, dok se sokovi nisu izreducirali i piletina je dobila boju.

Zatim dodajte sitno sjeckani luk i dinstajte nekoliko minuta dok nije postao proziran i aromatičan. Dodajte sitno sjeckani češnjak i začinske trave pa nakon minute podlijte vinom.

Nakon 10 minuta dodajte rajčice nasjeckane na manje komade i 1 dl vode. Posolite i popaprite.

Nastavite kuhati 30 minuta, dok rajčice nisu omekšale i umak se zgusnuo. Provjerite nedostaje li jelu još začina, pospite ružmarinom i servirajte kao umak uz tjesteninu, njoke ili kremastu palentu.

Dobar tek!