



## Julijin pileci paprikas

Novinarka Julija Frank je sa 42 knjige recepata i jos 12 prevedenih, 1992. usla u Ginisovu knjigu svetskih rekorda. Sudeci po ovom tipicnom ma?arskom jelu, kojem je Julija dala svoj kulinarski potpis, to se desilo s razlogom.

### Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

- 1 pile (oko 1,5 kg)
- 50 g susene slanine
- 1 glavica luka
- 2-3 zelene paprike
- 2 rajcice
- 100 ml kiselog vrhnja
- 150 g sampinjona
- 1 zlica Slatke paprike mljevene Podravka (moze i malo ljute)
- 1 zlica brasna
- 3 cesnja cesnjaka
- Crni papar mljeveni Podravka
- sol
- 1 zlica ulja
- 1 zlica Vegete



Vreme pripreme: 50 min

Energetska vrednost: 1696 kcal / 7089 kJ

Zahtevnost:

### Priprema

1. Pile ocistite, operite, isecite na manje komade i posolite. Slaninu narezite na tanke snite, a zatim naseckajte crni i beli luk. Oprane sampinjone narezite na listice, papriku na kolutice, a paradajz (koji ste prethodno oljustili) na kockice.
2. Na malo ulja kratko prodinstajte slaninu i luk, pomerite sa sporeta, dodajte crvenu mlevenu papriku i malo promesajte. Na tome proprzite piletinu sa svih strana, a zatim dodajte sampinjone, papriku, beli luk, biber i Vegetu.
3. Poklopljeno dinstajte (u vlastitom soku, bez dolivanja vode) na laganoj vatri oko 15 minuta. Povremeno promesajte jelo.
4. Kad meso skoro omeksa, dodajte paradajz. Brasno i pavlaku razmutite sa oko 100 ml vode, umesajte u paprikas i sve kratko prokuvajte.

### Posluzivanje

Kao prilog uz pileci paprikas poslužite siroke rezance i po zelji salatu od krastavaca.





## Julijin pileci paprikas

---

### Savet

Jelo mozete oplemeniti dodatkom belog vina.

### Mala tajna

Na pocetku dinstanja nije potrebno dolivati vodu, jer sampinjoni i paprike sadrze dovoljnu kolicinu.

### Moja biljeska

