



Piščančje perutničke s paradižnikom

Chef Katja Turk

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Perutničke popečemo na olju, nato dodamo česen in paradižnik. Prepražimo in ko sok izpari, prilivamo jušno osnovo po potrebi. Začinimo.

Dušimo, da je piščanec pečen in postrežemo k krompirjem ali rižem.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 paradižnik
- 5 zrn česna
- 2 perutnički
- 5 dcl jušne osnove (dodajamo postopoma)
- malo olja, soli, popra