

Hot chicken

Sestavine:

- 50 dag piš an jih prsi
- 30 dag rde e ebule
- 20 dag rumene paprike
- 5 žlic olivnega olja
- 5 g za imb (kumina v prahu, rde a peko a paprika, sol)
- 1,3 g popra
- 1 ili (ali preko i feferon)

Priprava:

Piš an je meso narežemo na trakce. Rde o ebulo in papriko narežemo po dolgem. Meso za inimo z mešanico za imb in dobro premešamo. Dolijemo 2 do 3 žlice olivnega olja ter ponovno zgnetemo. Tako marinirano pustimo približno pol do ene ure. V vok damo 3 žlice olivnega olja, ga segrejemo ter dodamo marinirano piš an je meso, ki ga pražimo dokler ne izpusti soka. Nato dodamo ili, papriko in ebulo. Na vro em olju mešamo in premetavamo z obra anjem v zraku toliko asa, da se zelenjava nekoliko pope e, vendar ne preve . Položimo na krožnik, popramo, po želji dodamo še sveže nasekljan ili ter postrežemo.

Dober tek želijo Lekovi gurmani!