



## Пилешко а ла Филип

Комбинациите од пилешко месо и зеленчук се секогаш вкусни, а овде го спојуваме со зеленчук типичен за македонското поднебје: пиперка, домати, морков, тиквичка и магдонос. За збогатување на вкусот, додаваме и чаден свински врат.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **До 30 минути**

### Состојки:

- 2 парчиња пилешки гради
- 2 парчиња димен свински врат
- 1 блага пиперка
- 1 лута пиперка
- 2 домати
- 1 рендан морков
- Половина тиквичка
- 1 рендан морков
- Малку магдонос
- Сол и црн бибер
- Масло за пржење

### Чекор 1

Вклучете го Гурмет пекачот на функцијата (Saute`) потпржување и почекајте да се загрее.

Пилешкото месо исечете го на тенки ленти и ставете го да се пржи на малку масло во загреаниот Гурмет пекач.

### Чекор 2

Кога ќе се зарумени пилешкото, додајте ги и ренданиот морков, исечканите пиперки, тиквичката исечена на коцки и свинскиот врат исечен на ленти.

Потпржете ги малку, па додајте го и исечканиот домати и се оставете да испари течноста од домотот, со повремено мешање.

Зачинете со сол и бибер, и малку сечкан магдонос.

### Чекор 3

Сервирајте го со варен ориз, или како сос за тестенини.



### Совет

Месото од пилешки гради е посно месо, па доколку не се подготви со сочен сос, премногу е суво и тврдо за јадење.

Во овој рецепт, соковите од зеленчукот се впиваат во месото, заедно со своите ароми, што му дава одличен вкус на месото, како и на целиот оброк!

### Користени производи:



### Гурмет 8 во 1 пекач



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)