

Piletina sa vocem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **kompileci**h grudi
- 2 crna luka
- 9breškvi
- 1 **mala konzerva**ananas
- 50 **g**suvog groža
- 3 **dl**pilece supe
- cili u prahu

Za prilog:

- 7 **kašik**apirinca
- 2šargarepe
- 2 **cen**abelog luka
- 40 **g**maslaca
- 50 **g**suvog groža
- 3 **dl**vode
- so

Priprema

Meso odvojiti od kostiju da dobijemo 4 kom, crni luk sitno iseci, ananas ocediti, suvo grože preliti mlakom vodom. Meso pržiti na ulju, izvaditi na toj masnoci popržiti crni luk dodati ananas, suvo grože, so, cili, meso, supu kuvati 20 minuta dodati prepolovjene breskve i kuvati još 20 minuta.

Za prilog: šargarepu narendati, suvo grože preliti mlakom vodom, beli luk sitno iseckati. Na maslac staviti pirinac malo promešati dodati šargarepu, beli luk, suvo grože, so, vodu i kuvati 10-15 minuta. Poklopiti i ostaviti još 10 minuta.

Savet