

Dinstana piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg filea

Povrce:

- **1** tikvica
- **1** patlidžan
- **3** šargarepe
- **2** paprike
- **3** glavice crnog luka
- **1** glavice bijelog luka
- **1/2** vezice peršuna
- **50 ml** ulja
- **1** kašik cibiljnog zacina

I još:

- **1** kocku za supu
- **200 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

U šerpu staviti ulje da se greje, pa dodati sitno isjecen crni i bijeli luk. Malo dinstati pa dodati isjeceno meso na manje parcice. Dinstati.

Dok se meso i luk dinstaju, povrce isjeci na kocke.

Isjeceno povrce dodati u šerpu i zaliti sa 100 ml supe. Ostaviti da se dinsta oko sat vremena na tihoj varti (uz povremeno dodavanje supe ako ima potrebe).

Na kraju dodati pavlaku za kuvanje.

Služiti toplo uz kiselu pavlaku.

Savet

Povre koristite po vašem izboru.