

Curry piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih bataka sa karabatakom
- 3vece šargarepe
- **2 vece glavice** crnog luka
- 3krompira
- **150 g** graška
- **150 g** boranije
- 2vece solje pirinca
- **po ukus** so, biber i suvi biljni zacin
- **2 ravne kašičice** karija
- **1 kašičica** suvog peršunovog lista
- **nekoliko** cvetova brokolija

Priprema

Piletinu oprati, pa prokuvati u vodi sa zacinima. Izvaditi meso, vodu sacuvati. Na maslinovom ulju propržiti seckan crni luk, šargarepu na kolutove, pa dodati opran i oecen pirinac. Kad postane staklast, umesati krompir rezan na kockice, grašak i boraniju. Podlivati vodom u kojoj se kuvalo meso i krckati na tihoj vatri. 15-tak minuta pred kraj, staviti brokoli. Zaciniti solju, biberom, biljnim zacinom i poprasiti sa dve kašičice karija. Piletinu, koju ste izgrilovali prethodno, umešati u povrce, smanjiti vatru i ostaviti još 10tak minuta da krcka, da meso upije zacine.

Savet