

Piletina sa karijem i krompir-pireom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pilecih bataka i karabataka
- **500 g** pileceg belog mesa
- **malo (najviše 1/2 kašičice)** karija
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kesica** Minut-pirea
- **500 ml** vode
- **250 ml** Moja Kravica mleka
- **50 g** margarina

Priprema

Piletinu iseci na kockice, posuti biljnim zacinom, 1 kašicom soli i karijem i pržiti na ulju.

Staviti 1/2 l vode sa kašicom soli da provri, dodati margarin i mleko, cekati ponovo da provri, pa dodati sadržaj kesice, skloniti sa ringle i mešati dok se ne sjedini.

Savet