

Grašak sa piletinom (3)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** graška
- **4** šargarepe
- **2** parčeta pileceg belog mesa
- **po ukusu** soli i suvog biljnog zacina
- **1/2 kašičice** origana
- **1/2 kašičice** bosiljka
- **1/2 kašičice** karija

Za zapršku:

- **po potrebi** ulja
- **2 kašike** brašna
- **2 kašičice** crvene zacinske paprike

Priprema

U jednu šerpicu staviti meso da se kuva. U drugoj staviti grašak i seckanu šargarepu na umerenoj temperaturi. Kada se meso skuva usitniti na komadice i dodati u šerpu sa graškom. Posoliti po ukusu i dodati zacine. Kuvati da omekšaju šargarepa i grašak. Kada se sve skuva zapržiti. Ugrejati ulje u tiganj, upržiti brašno, dodati mlevenu papriku, sve izmešati i zapržiti grašak.

Savet

Po ukusu ostaviti rei ili pustiti da malo više iskrka kako bi bio guši. Služiti toplo uz salatu po izboru :)