Dinstani mladi krompir sa piletinom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mladog krompira
- **3** šargarepe
- **1** batak sa karabatakom
- **1 kašicica** karija
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **2 kašicice**senfa
- **1/2** limuna (sok)
- **po potrebi** ulja

Priprema

Prvo skuvati batak sa karabatakom. Odvojiti od koske i skinuti kožicu, pa skuvano meso iscepkati na komadice. Krompir i šargarepu oprati, oguliti i iseckati na komadice. Staviti u šerpu zajedno sa mesom, naliti vodu da prekrije krompir i dodati malo ulja (oko jedne šolje). Dodati kari i suvi biljni zacin. Senf pomešati sa limunovim sokom i dodati u šerpu. Poklopiti, ali ne potpuno, i ostaviti na laganoj vatri da se dinsta dok krompir ne omekša. Povremeno protresite šerpu i dolite po malo vode i ulja, ako je potrebno. Vodu ostavite barem polovinu od ukupno dolivene vode, jer je ona zapravo i kljuc ovog jela :)

Savet

Jednostavan i divan ruak uz neku svežu sezonsku salatu :)