

# **Povrce sa piletinom**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**graška
- **5-6**šargarepe
- **500 g**krompira
- **1**batak sa karabatakom
- **po potrebi**ulja
- **2 kašicice**aleve paprike
- **po potrebibrašna**
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**bosiljka
- **1/3 kašicice**kurkume
- **1/2 kašicice**ekarija
- **prstohvat**origana

## **Priprema**

Staviti grašak i šargarepu iseckanu na kockice da se kuva sa batakom. Kada se batak skuva izvaditi ga da se progladi, odvojiti od kože i kosti pa sasitniti meso. Meso i krompir isecen na kockice ubaciti u šerpu sa šargarepom i graškom. Krompir dodati kasnije, jer se on brže skuva. Dodati zacine, kurkumu, kari, origano, bosiljak, po ukusu biljnog zacina. Pustiti da se krčka dok se svo povrce ne skuva. Dolivati vodu ako je potrebno dok se povrce skuva. Kada omekša i voda malo iskrčka napraviti zapršku od ulja, brašna i aleve paprike pa zapržiti. Krčkati još malo da se jelo zgosti.

## **Savet**

Služiti toplo uz salatu po izboru. :)