

Piletina sa povrćem (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 750 g** pileline
- **1** glavica luka
- **1** paprika
- **oko 500 g** krompira
- **2** šargarepe
- **100 g** smrznutog graška
- **2** cenabijelog luka
- **zacini:** so, biber, mješavina začina
- **1/2 kašičice** mljevene, crvene paprike
- **2-3 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** koncentrovanog paradajza
- svježi peršun

Priprema

Piletinu narezati na komade, kratko prokuhati, pa procijediti. Krompir oguliti, narezati na parcad. Ocistiti mrkvu, pa narezati. U veću tavu sipati maslinovo ulje, pa propržiti sitno sjeckanu papriku. Nakon minut-dva, dodati i sitno sjeckani luk. Kada luk omekša, dodati piletinu, narezan krompir, mrkvu, grašak, češnjak.

U posudi sjediniti koncentrat paradajza i 300 ml tople vode, pa prelići preko mesa i povrća. Začiniti vegetom i biberom. Poklopiti, pa kuhati oko 30 minuta. Posoliti, dodati mljevenu papriku, pa krckati još 5-6 minuta.

Gotovu piletinu sa povrćem posuti svježim peršunom, pa poslužiti.

Savet