

## ***Grašak sa piletinom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **450 g** graška
- **2** šargarepe
- **300 g** pileceg belog mesa
- **maloulja**
- **100 ml** paradajz soka
- so
- suvi biljni zacin

### **Priprema**

Meso iseci na manje komade i propržiti ga na zagrejanom ulju. Kad promeni boju, posoliti i usuti vodu (3-4 šolje).

Kuvati na umerenoj temperaturi 5 minuta pa dodati šargarepu, šecenu na kolutove i grašak.

Kuvati 20ak minuta pa dodati paradajz sok i zacin. Ako tecnost uvri, usuti još šolju vode. Kuvati još malo, dok grašak ne omekša.

Prijatno!

### **Savet**