orba sa lisicarkama i piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g lisicarki
- 500 g piletine
- 2 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- zacin
- biber
- ulje
- peršun

Priprema

Na ulju izdinstati luk i šargarepu. Dodati sitno iseckanu piletinu i lisicarke i naliti vodom.

Kuvati na tihoj vatri 1h 30 min. Dodati zacin i biber po ukusu. I na kraju posuti svežim iseckanim peršunom.

Po ukusu možete dodati i kiselu pavlaku.