Piletina sa lisicarkama i povrcem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog mesa
- **500 g**pecuraka - lisicarke
- **1 glavica**crnog luka
- **1** šargarepa
- **1** krompir
- **1/3**tikvice
- **1**paradajz
- **1 cen**belog luka
- **1 čaša**vode
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- **malo**ulja

Priprema

Zagrejati ulje pa propržiti seckani luk, dodati rendanu šargarepu, tikvice i krompir isecene na kockice.

Poklopiti da krcka 10 minuta, pa dodati beln meso i lisicarke iseckane na kockice.

Naliti casom vode i dinstati oko 25 minuta, oljuštiti paradajz pa iseckati na kockice i dodati, iseckati sitno beli luk pa dodati i njega, po ukusu so, biber i zacin, da krcka još 10 minuta pa poslužiti.

Savet