

Mlad grašak sa povrćem i piletinom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mladog graška
- **500 g** piletine
- **3** mladog krompira
- **3** mlade šargarepe
- **1** **glavica** crnog luka
- **3** **cen** belog luka
- **1** **dlulja**
- **1** **kašika** suvog biljnog zacina
- **po** ukus **so**
- **3** **kašike** brašna
- **1** **kašica** tucane paprike

Priprema

Povrce ocistiti, iseckati crni luk (šargarepu na 3 polovine iseci). Belog luka na krupnije komade da bi pustio miris i dao svoj ukus. .

Meso posoliti, i staviti ga u vrelo ulje i dinstati ga, i zapeci sa svih strana.

Dodati pripremljeno povrce i krompirice i mlad grašak, sve zajedno dinstati na srednjoj temperaturi oko 30 minuta.

Kada omekša grašak, zaciniti ga, posoliti, dodati brašno i tucane paprike, promešati varjacom i naliti ga vodom

samo da pokrije ga. Poklopiti i kuvati još 30 minuta.

Savet

Mlad grašak je po receptu koji spremam dugo niz godina..Mogu da kažem da ga svi u kui obožavamo. Kada nema mladog graška koristim ovog iz hladnjaka, takoe je jako ukusan, samo što krompir tada seem na polovine. Prijatno!