

Belo meso sa kruškama i pšenicom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **2** kruške
- **1** glavica crnog luka
- **5** cenova belog luka
- **1** cašavode
- **150 g** pšenice
- suvi biljni zacini
- so
- biber
- peršun

Priprema

Meso iseci na manje kockice, kruške oljuštiti i iseci na kocke. Meso i kruške staviti u šerpu, dodati sitno seckani crni i beli luk, peršun, i zaciniti po ukusu. Naliti vodom i staviti na šporet da se lagano dinsta. Pšenicu skuvati pa je dodati u šerpu sa mesom i sve zajedno dinstati da sva tecnost ispari. Servirati uz sezonsku salatu.

Savet