Pollo Arvejado



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** belog pileceg mesa
- **500 g**graška
- **1**crni luk
- **2**šargarepe
- **1**krompir
- **po ukusu**soli i belog bibera
- **1 kašicica**belog luka u granulama
- **1 kašicica**dimljene paprike
- **1 kašika**gustina
- **po ukusu**zacina za piletinu
- **malo**svežeg vlašca
- **1 dl**belog vina

Priprema

Belo pilece meso zaciniti po ukusu, iseci na kocke i staviti na ražnjice. Na mešavini naslinovog ulja i maslaca ispržiti ih da fino porumene i odložiti na topao tanjir.

Na istoj masnoci ispržiti crni luk da zastakli, dodati šargarepu secenu na kocke i pržiti da omekša. Sad ubaciti grašak i kratko propirjati, a onda i krompir secen na kocke. Zaciniti, zaliti bujonom i vinom i ostaviti da kuva. Kad alkohol ispari, dodati gustin razmucen u malo bujona, poprašiti dimljenom paprikom, još malo krckati na tihoj vatri do željene gustine. U tanjir sipati varivo i staviti po dva pileca ražnjica. Ukrasiti svežim vlašcem.

Savet