

Piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1belo pilece meso
- 2pileca bataka
- 1 **vecicrni** luk
- 3šargarepe
- 2korena peršuna
- 1 **manjiceler**
- 500 gboranije
- 180 mljogurta
- 1 **kašik**brašna
- so
- biber
- peršunov list

Priprema

Meso iseci na komde, crni luk na sitno, šargarepu, koren peršuna, celer na tanje štapice. Crni luk popržiti na ulju dodati meso malo dinstati dodati malo vode zatim povrce, so, biber po ulusu i kuvati oko 60 minuta. U jogurt umešati brašno i umešati u jelo kuvati još nekoliko minuta, peršun sitno iseckati i umešati u gotovo jelo.

Savet