

## *Dinstana piletina sa povrćem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g pileceg filea

#### **Povrce:**

- **1** tikvica
- **1** patlidžan
- **3** šargarepe
- **2** paprike
- **3** glavice crnog luka
- **1** glavice bijelog luka
- **1/2** vezice peršuna
- **50** ml ulja
- **1** kašik cibiljnog zacina

#### **I još:**

- **1** kocku za supu
- **200** ml pavlake za kuvanje

### **Priprema**

U šerpu staviti ulje da se greje, pa dodati sitno isjecen crni i bijeli luk. Malo dinstati pa dodati isjeceno meso na manje parcice. Dinstati.

Dok se meso i luk dinstaju, povrce isjeci na kocke.

Isjeceno povrce dodati u šerpu i zaliti sa 100 ml supe. Ostaviti da se dinsta oko sat vremena na tihoj varti (uz povremeno dodavanje supe ako ima potrebe).

Na kraju dodati pavlaku za kvanje.

Služiti toplo uz kiselu pavlaku.

### **Savet**

Povre koristite po vašem izboru.