

Dinstani grašak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** graška
- **500 g** piletine u komadicima
- **3** krompira
- **2** šargarepe
- **2 glavi** crnog luka
- **2** cenabelog luka
- biber
- suvi biljni zacin
- so
- seckanog poršuna
- slatke mlevene paprike

Priprema

Iseckajte šargarepu, crni i beli luk i propržite oko 5 minuta na 1dl ulja. Dodajte piletinu, grašak i krompir secen na krupnije. Nalite sa 2l tople vode. Dodajte, biber, mlevenu papriku i pola kašičice soli. Kuvajte oko 40 minuta bez dolivanja vode.

Na kraju dodajte suvi biljni zacin, peršun i malo soli ako ima potrebe. Kuvajte još nekih 10 minuta dok se grašak ne zgusne. Nisu potrebne nikakve zaprške. Kome je retko može da razmuti 1-2 kašike brašna u to. Najbolje se slaže sa pavlakom.

Savet