

## *Piletina u kari sosu sa povrćem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** celobelo meso
- **2** krompira
- **2** glavicecrnog luka
- **2** glavicecrvenog luka
- **2** šargarepe
- **1** velika pavlaka
- **vez**apersuna
- so
- biber
- crvena mlevena paprika
- **1 kašicica**senfa
- kari

### **Priprema**

Povrce oljuštiti, ocistiti i dobro oprati.

Povrce iseckati na kockice i staviti u šerpu, naliti vodom i polako kuvati, dok se povrce ne obari. (20-ak minuta)

Dok se povrce lagano kuva, na ringlu pored u tiganj staviti belo meso iseckano na kocke i propržiti na ulju ili masti.

Piletina treba da bude ovako pecena (10 min. je sasvim dovoljno da se postigne ovakva tekstura)

Za to vreme ste u posebnu posudu izrucili celu pavlaku, kašićicu soli, biber, malo aleva paprike, kašićicu senfa i najbitnije kari (prvo dodajte pola kašićice karija, promešajte, pa po ukusu dodajte još, do željenog ukusa)

Kada je piletina pecena i kada ste promešali sve sastojke sa pavlakom, onda sve to dodate u lonac sa povrćem i dokuvavate do željene gustine. Dobicete kompaktnu masu, koju možete da služite sa prilogom ili bez priloga, posebno. -Postavicu 4 razlicite slike, kako bi to sve moglo da izgleda. Slika 1

Slika 2

Slika 3

Slika 4

## **Savet**

Ovo jelo može da ide uz pirinač, salate, kao dodatak uz posebno pečenu piletinu sa strane, kao pileći kari gulaš...jednostavno, kako god zamislite, dobićete pravu kombinaciju. Istražujte nove ukuse i uživajte u svakom novom zalogaju! Prijatno!