

Dinstana piletina sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg belog mesa
- **1 kg** krompira
- **200 g** graška
- **2 glavi** crnog luka
- **2 cen** belog luka
- **po ukusu** biber, so, suvi biljni zacin

Priprema

Piletinu iseckati na sitne komade, crni luk oljuštiti i sitno iseckati takoe. Potom na ulju izdinstati luk, zatim dodati komade mesa, očišćen i takoe iseckan krompir, iseckan beli luk, zaciniti po ukusu i dodati toliko vode, samo da krompir ogrezne. Kuvati 45 minuta na 180 C, zatim dodati grašak i nastaviti s kuvanjem sve dok sve ne omekša.

Savet