

## *Pirjana bundeva sa piletinom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** glavicaluka
- **1** cenbijelog luka
- **oko 650** gocišcene bundeve
- **zaciniso**, biber, mješavina zacina
- **2 kašikeputera**
- **150 ml**pileceg temeljca

#### **I još:**

- **4**pileca batka

### **Priprema**

U tavi otopiti puter. Dodati sitno sjeckan luk i protisnut češnjak. Dinstati 3-4 minuta. Dodati bundevu narezanu na kocke. Pržiti 3-4 minuta, preliter sa 150 ml pileceg temeljca, pa poklopiti i kuhati 20-tak. minuta. Zaciniti, po ukusu (so, biber, mješavina zacina)!

Gotovu bundevu posuti svježim, sjeckanim peršunom.

Poslužiti uz peceni bataak.

**Savet**