

Grašak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 l** vode
- **1** kesasmrznutog graška
- **300 g** belog pileceg mesa
- **1** veka šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **2 kašike** ulja
- **1** veci krompir
- **1 kašika** soli
- **prstohvat** miroije
- **1/4 kašice** aleve paprike

Priprema

Piletinu staviti da se obari nekih 15 minuta u 1,5 l vode. Zatim na ulju propržiti sitno seckan crni luk i šargarepu (oko 10 minuta, na umerenoj vatri u drugoj šerpi), dodati sitno seckan beli luk i propržiti još minut-dva. Potom dodati grašak, sitno seckani krompir i vodu sa prokuvanom piletinom, pa kuvati na jacoj vatri oko 40 minuta. Isključiti šporet, dodati alevu papriku, miroiju i so. Ostaviti na toploj ringli još 5 minuta.

Savet