

Grašak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 550 g** pileceg filea
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šargarepe
- **450 g** graška (smrznuti)
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **zacin** iso, biber, mješavina zacina
- **1 kašika** gustina
- **1 kašičica** mljevene, crvene paprike

Priprema

Na maslinovom ulju propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati piletinu narezanu na parcad. Kratko propržiti, pa zaciniti, po ukusu. Dodati narezane šargarepe, pa preliti vodom. Kuhati 15-20 minuta, pa dodati smrznuti grašak. Sipati još malo vode, zacina, pa kuhati još 15-tak minuta. Sjediti gustin, mljevenu papriku i malo vode. Umutiti da nema grudica, pa sipati u šerpu. Krckati na laganoj vatri 10-tak minuta, pa poslužiti!

Savet