

Grašak sa piletinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- oko **550 g** pileceg filea
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 šargarepe**
- **450 g** graška (smrznuti)
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- zaciniso, biber, mješavina zacina
- **1 kašikagustina**
- **1 kašicicamljevene**, 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. Sjediniti gustin, mljevenu papriku i malo vode. Umutiti da nema grudica, pa sipati u šerpu. Krckati na laganoj vatri 10-tak minuta, pa poslužiti!

Savet