

## *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 preliteri 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**