

Grašak sa piletinom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (450 g)**graška
- 3pileca bataka
- **2 glavice** crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **1**veca crvena paprika
- **1**veci krompir
- **150 g**šampinjona
- **100 g**kukuruza šecerca
- **200 ml**belog vina
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **3 kašike**kisele pavlake
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**umbira
- **2 kašike**ajvara
- **1 kašicica**cili sosa
- biozacin
- biber
- ulje

Priprema

Pilece batake zaciniti biozacinom i biberom i staviti ih na zagrejano ulje, da se proprže.

im malo porumene izvaditi ih a u istu masnocu ubaciti, sitno iseckani, crni i beli luk.

Luk dinstati da malo omekša, pa dodati, na kockice, isecenu papriku i krompir.

Nastaviti sa dinstanjem, oko, pet minuta, pa ubaciti grašak, kukuruz šecerac i šampinjone, isecene na krupnije listice. Dobro promešati i naliti belo vino. Posuti sa biberom i biozacinom, po ukusu. nastaviti sa krckanjem, na tihoj temperaturi, oko, pola sata.

Zatim dodati dve kašike ajvara, promešati, pa ...

...sipati pasirani paradajz. Promešati, dodati kurkumu, umbir i cili sos. Dobro sjediniti, pa vratiti pilece batake. Krckati pola sata.

Zatim izvaditi meso pa dodati kiselu pavlaku. Promešati, probati da li treba dodati još zacina i vratiti piletinu. Krckati pet minuta, skloniti i ...

...poslužiti. Naravno uz Staropramen. Prijatno i živeli!

Savet